



carte
de
bucate



ada Nicolaie ★ Maria Iliescu ★ Elena Baltag

carte de bucate

Ediția a III-a



Editura tehnică
București — 1970

În prima parte, lucrarea cuprinde câteva lămuriri despre rolul alimentelor și vitaminelor în organism, câteva indicații în legătură cu alimentația în diferite diete, sfaturi practice în legătură cu întreținerea ordinii în bucătărie, cu organizarea bucătăriei, cu păstrarea alimentelor etc.

În continuare se prezintă peste 1 300 rețete de preparate culinare dintre cele mai variate: supe, ciorbe, mâncări de legume, sosuri, salate, preparate pe bază de făinoase, năsture, fripturi, diferite aluaturi, înghețate, prăjituri, torturi etc.

Scrisă într-un stil simplu, lucrarea se adresează tuturor gospodinelor de la orașe și sate cărora le va fi de un real folos în prepararea meniurilor zilnice.

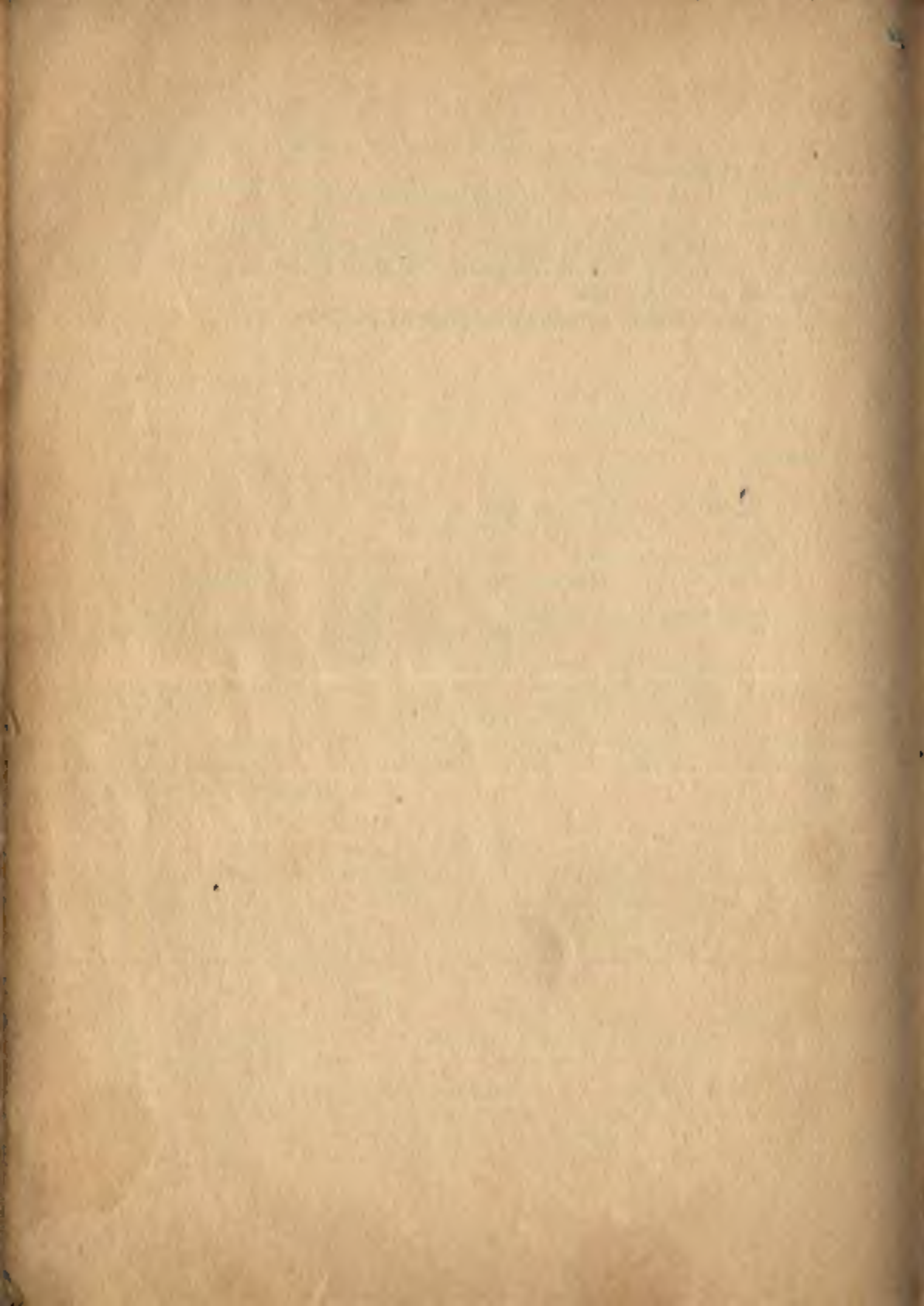
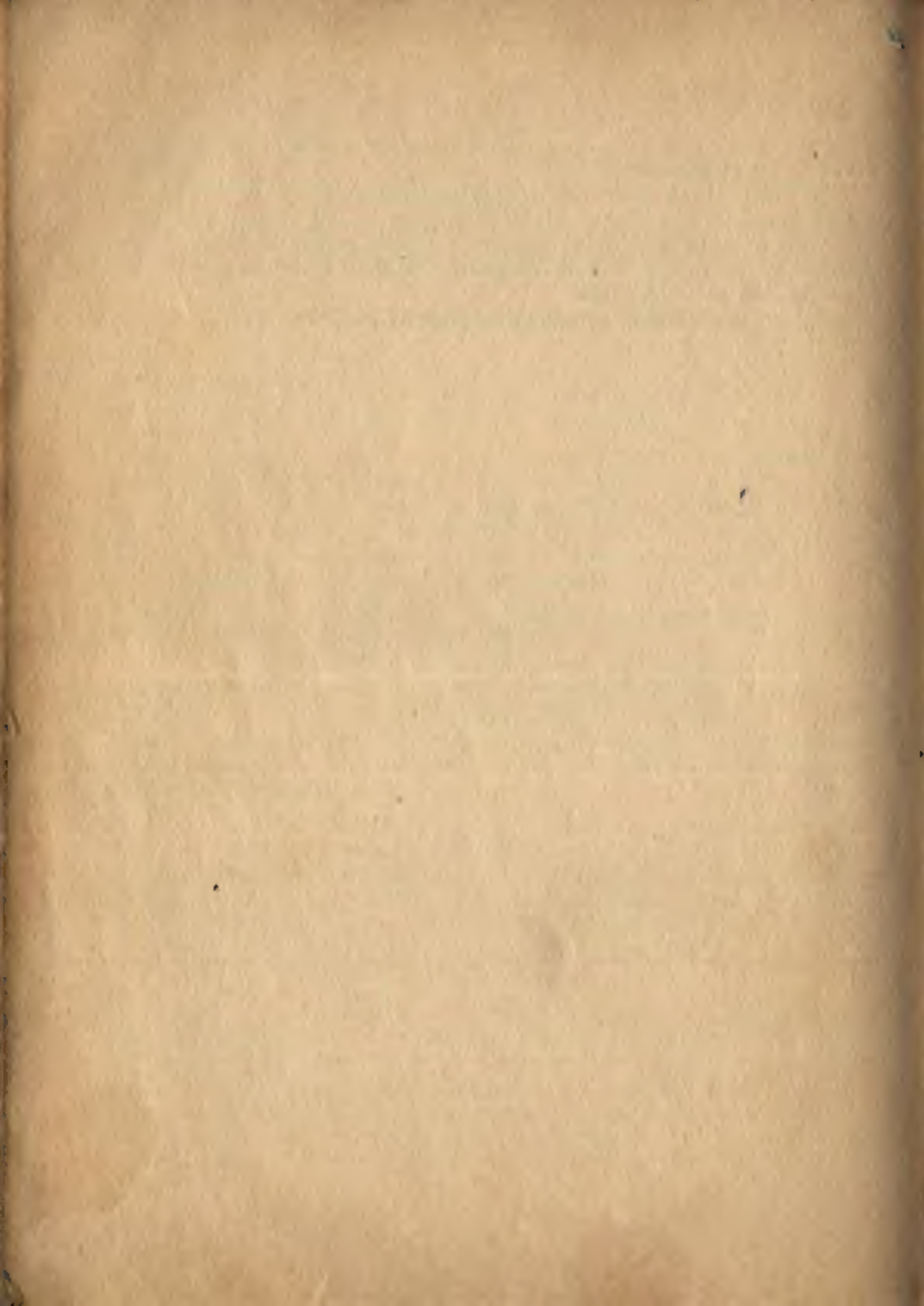


TABLA DE MATERII

Introducere	5	Mîncări de carne și legume	177
Sfaturi practice	13	Mîncări din măruntaie	198
Mașuratori practice și termeni de bucătărie	23	Tocături	208
Supe, boșuri, ciorbe	25	Fripturi	219
Mîncări de legume fără carne	52	Aluaturi diferite	231
Sosuri pentru mîncări și fripturi	70	Umpluturi dulci	270
Salate	80	Deserturi (creme, gelatine)	272
Preparate pe bază de făinoase	109	Înghețate	282
Preparate din ouă	150	Preparate din fructe	285
Sufleur	152	Prăjituri diverse, dulci	296
Preparate din pește și crustacee	159	Țurțuri	321
Umpluturi pentru mîncări și alu- aturi	169	Bodinci dulci	336
		Indice alfabetic	346



Dacă compoziția alimentelor este importantă, nu mai puțin important este felul cum sînt preparate și consumate.

O mîncare trebuie să fie nu numai hrănitoare, ci și ușor de mistuit, potrivit posibilităților digestive ale organismului, ale sezonului și momentului cînd este consumată.

Excesul de condimente (ardei iute, boia, piper, sare etc.) sau de grăsimi prăjite poate duce în scurt timp la îmbolnăvirea aparatului digestiv.

În privința consumării alimentelor, este de mare importanță corecta repartizare a acestora la diversele mese ale zilei. Este preferabil ca masa de dimineață să cuprindă aproximativ 30% din valoarea calorică a alimentelor din cursul zilei, prînzul 50%, iar masa de seară numai 20%, spre a nu supraîncărca stomacul înainte de culcare. Mesele vor fi luate la ore regulate, într-o atmosferă liniștită. Acest lucru, ca și prezentarea atrăgătoare a alimentelor, contribuie foarte mult, după cum au arătat cercetările lui I. P. Pavlov și ale elevilor săi, la asigurarea unei bune digestii.

Alimentația în diferite regimuri dietetice

Indicații privind alimentația bolnavului de diabet

Diabetul sau boala de zahăr este o maladie în care utilizarea zaharurilor de către organism este tulburată.

În mod normal, substanțele zaharoase din alimente, după ce au fost digerate, sînt depozitate în ficat, de unde apoi sînt eliberate pe măsură ce sînt necesare organismului. La bolnavii de diabet, această depozitare se face defectuos, zaharurile trec direct în sînge, unde ajung la valori care depășesc mult valoarea normală, și se elimină apoi prin urină.

Regimul alimentar în diabet urmărește în primul rînd reducerea alimentelor bogate în zaharuri și reducerea parțială a proteinelor pe care organismul le transformă ușor în zaharuri. Grăsimile în schimb sînt bine tolerate.

Pentru a cruța organismul de eforturi prea mari, regimul trebuie să fie puțin sub nivelul caloric necesar persoanei respective.

În alcătuirea regimului trebuie să se țină seama că este vorba de o maladie de foarte lungă durată și că este necesar, pentru ca bolnavul să respecte regimul, ca alimentele ce i se dau să fie gustoase, atrăgătoare și să-l sature. Un regim prea strict este de cele mai multe ori mai puțin eficace decît unul moderat, deoarece împinge bolnavul la multe abateri de la dietă.

Nu este necesară întotdeauna cîntărirea tuturor alimentelor ; acest lucru se recomandă mai mult la început, pînă cînd persoana care prepară masa bolnavului capătă suficientă experiență ; este însă indispensabilă cîntărirea pîinii.

Regimul corect trebuie să fie stabilit în funcție de forma de boală și chiar, la același bolnav, în funcție de faza în care se află în fiecare moment. Din această cauză el poate fi fixat numai de medicul care cunoaște și urmărește bolnavul.

Pentru orientare se dă o tabelă de cîteva alimente lipsite sau sărace în zaharuri și alimente bogate în zaharuri.

Alimente sărace în zaharuri	Alimente bogate în zaharuri
<p>Carne proaspătă Organe, cu excepția ficatului Pește Conserve de carne fără adăm de săină Oua Grăsimi animale sau vegetale Smîntină Frișcă fără zahăr Brînzetur Legume verzi sau conservate Ciuperci Unele fructe (mere, alune, caucăse, lămîie) Condimente (piper, boia, plante aro- mate) Căi, cafea Vinuri seci</p>	<p>Ficat Zahăr Pîine Făină și derivate (gris, făinoase) Orez Unele fructe (struguri, cărețe, prune, smochine, curmale, banane, stafide) Vinuri dulci Lichioruri</p>

Indicații privind alimentația bolnavului de ficat

Sub numele general de boli de ficat se înțeleg în mod curent nu numai afecțiunile celulelor hepatice propriu-zise, ci și ale căilor prin care bila (lierea) produsă de ficat ajunge în intestin.

Diversitatea mare a bolilor ce afectează acest organ complex se reflectă și în numeroasele tratamente și regimuri ce se prescriu bolnavilor de ficat. În aceste condiții, regimul corect nu va putea fi stabilit decît de medicul care a examinat pe bolnav ; scopul acestor rînduri este de a da unele indicații generale celor ce pregătesc mîncarea bolnavului.

Regimul se bazează în primul rînd pe reducerea grăsimilor, administrarea moderată de proteine și abundentă de zaharuri.

Regimul va cuprinde foarte multe alimente bogate în vitamine (fructe, salată de legume crude etc.). Proteinele vor fi date sub formă de brînză de vacă, proaspătă, carne slabă fiartă sau la grătar, pește slab. Grăsimile nu vor depăși cantitatea de 50—60 g pe zi și vor fi reprezentate în special de unt proaspăt, frișcă, smîntînă etc.

Prepararea alimentelor, de asemenea, cere o grijă deosebită. Se vor evita sosurile, rîtașurile, grăsimile prăjite. În unele cazuri se obțin rezultate foarte bune cu diverse ceaiuri dietetice (ceai hepatic) sau ape minerale; totuși este necesar să fie consultat în prealabil medicul, care este singurul în măsură să decidă care ceai sau apă sînt indicate.

Indicații privind alimentația bolnavului de inimă sau cu tensiune arterială crescută

În bolile de inimă, ca și în boala hipertensivă (tensiune arterială crescută), trebuie avută în vedere în special menajarea aparatului circulator, ușurarea muncii lui. Digestia necesită din partea cordului un efort destul de însemnat; din această cauză este necesar ca alimentele care se servesc unui bolnav să fie astfel alese și preparate, încît să fie ușor de mistuit. Mesele nu vor fi abundente nici cantitativ, nici calitativ; este recomandabil să fie mai dese și mai sărace.

În afara reducerii cantitative a alimentelor, bolnavul trebuie să respecte și anumite restricții în ce privește compoziția alimentelor. Acest lucru se referă în primul rînd la reducerea sării și a lichidelor și, în măsură mai mică, a proteinelor. În unele forme de hipertensiune arterială este indicată, de asemenea, evitarea alimentelor bogate în grăsimi și în special în colesterol.

Foarte mulți bolnavi suportă greu regimul fără sare. Se pot evita multe neplăceri preparînd pe de o parte alimente care nu cer sare și care pot fi făcute gustoase și atrăgătoare cu zahăr (tăitei cu zahăr, papanăși cu zahăr), pe de altă parte utilizînd sarea dietetică, care nu conține clorură de sodiu, dăunătoare bolnavului, ca și diverse condimente sau plante aromatice care dau un gust plăcut mîncării.

O influență foarte bună asupra funcționării aparatului circulator o au zilele de post complet sau parțial. Un exemplu de zi de post parțial, bine suportat și cu rezultate bune, îl reprezintă „ziua de fructe”, în care bolnavul va consuma 1—1½ kg fructe crude, compot sau zeamă de fructe, fără a mai minca altceva. Zilele de fructe se pot intercala în regim o dată sau de două ori pe săptămînă.

În unele cazuri nu este suficientă interdicția de a adăuga sare la alimente sau eliminarea alimentelor care sînt conservate prin sare (conserve, mezeluri, brinzeturi, murături etc.), ci trebuie să se evite acele alimente care chiar proaspete conțin o cantitate mare de sare: între acestea amintim: peștele de mare, țelina, spanacul, laptele etc. Piinea obișnuită, de asemenea, conține sare; de aceea bolnavul va consuma piine dietetică nesărată. Ca alimente foarte sărace în sare se menționează: mierea, gălbenușul, fructele (cu excepția bananelor), legumele, orezul, făina, paste făinoase etc.

Nu mai puțin important decît compoziția alimentelor este modul lor de preparare. Se vor evita mîncările grele, cu sos, prăjite în untură, care necesită un mare efort pentru a fi digerate, obosind astfel aparatul circulator. Vom prefera întotdeauna mîncările ușoare, bogate în vitamine, prezentate într-o formă atrăgătoare.

Cura de slăbire

Pentru anumite persoane, dorința de a slăbi provine numai din motive estetice, la altele însă, slăbirea reprezintă o necesitate absolută pentru a asigura o funcționare normală a organismului, pentru a menaja anumite organe bolnave sau pentru a preveni îmbolnăvirea lor.

Cura de slăbire trebuie astfel condusă, încît organismul să fie obligat să consume din rezervele proprii, fără să apară însă o scădere a puterii de muncă sau o senzație de oboseală sau de slăbiciune.

Pentru consumarea rezervelor există două posibilități, și anume: creșterea consumului de calorii prin activitate fizică și indicarea unei alimentații cu valoare nutritivă inferioară necesităților organismului. Combinînd aceste două posibilități se realizează o micșorare a greutății corporale, care nu numai că nu va fi însoțită de fenomene neplăcute, ci dimpotrivă va da o stare plăcută.

Scăderea în greutate nu trebuie în nici un caz să depășească 1,5—2 kg pe lună.

Pentru intensificarea arderilor în organism se recomandă — în special la cei cu profesii sedentare — exerciții fizice, gimnastică, mers pe jos sau cu bicicleta, ascensiuni etc. Bineînțeles, la stabilirea felului de exercițiu fizic se va ține seamă de vîrsta și starea de sănătate a persoanei respective.

Regimul alimentar se va stabili astfel, încît să nu conțină mai mult de 1 500 calorii pe zi sau, în unele cazuri, să conțină chiar sub 1 000 calorii.

Restricțiile alimentare se referă în primul rînd la grăsimea de orice fel, apoi la făinoase (piine, paste făinoase, biscuiți) și dulciuri.

Sfaturi practice



— Femeile cu „rost la treabă” realizează activități multiple și izbutesc, într-un timp relativ scurt, să-și execute planul zilnic de muncă. În primul rând, acest plan trebuie fixat din ajun. Treburile să fie rânduite în așa fel, încât munca să se desfășoare ordonat, în liniște, în curățenie și cu bună dispoziție.

— De obicei, mesele reprezintă momentul când toată familia se reunește. În acest moment, femeia poate valorifica ca castatie ei de soție, de mamă și de gospodină. Masa, cât de modestă, acoperită cu o față de masă din pânză sau din nailon, cu farfuriile bine spălate și șterse, cu tacimurile curate și la fiecare tarim un pahar și un șervețel de hirtie, o floriceică la mijloc sau, toamna, câteva frunze îngălbenite sau ruginii, are un aspect plăcut și da bună dispoziție întregii familii.

— În marea majoritate a cazurilor, copiii vor păstra în munca lor și în viața lor personală tendința spre ordine, frumos și curat rămasă din casa părintească.

Este de dorit ca copiii să fie învățați să mănânce singuri cât mai devreme, dându-le astfel posibilitatea de a-și dezvolta personalitatea, inițiativa și îndemnarea. În momentul în care copilul începe să umble singur, mama trebuie să-l învețe să mănânce singur cu lingurița, fapt care îl distrează. În acest fel, mama câștigă un timp prețios, iar copilul devine disciplinat. Copilul nu trebuie dojenit dacă în primele zile o parte din hrană se pierde din cauza lipsei de îndemnare, deoarece el se obișnuiește repede să mănânce corect. Părinții trebuie să supravegheze propria lor atitudine la masă, pentru a da exemplu copiilor lor.

— Vasele nu se lăsa nespălate, ca să nu se usuce pe ele resturile de mâncare, ci se spală imediat în apă fierbinte cu soda, iar tacinurile și cratițele se freacă cu praf de curățat. Când vasele sînt puse la loc se toarnă apa caldă totă în chiuveta și spălatul ca să se topească grăsimile și să nu se infunde. Se curăță apoi aragazul sau mașina de gătit, se mătură și se spală podeaua, se scoate galeata de gunoi și astfel bucatăria rămîne curată ca un laborator.

— Cîm activitatea unei femei, pe lîngă cea profesională, nu se poate reduce numai la pregătirea mesei și curățirea odăii, ci cuprinde supravegherea întregii locuințe, pregătirea îmbrăcămîntei celor din casă, îndrumarea copiilor etc. este foarte necesar ca activitatea zilnică să fie plînușită în cadrul unei săptămîni.

Ca să rămîna timp suficient pentru acoperirea diferitelor activități, și obligații de soție, mamă și cetățeană, este foarte practic ca gospodina să și procure periodic proviziile necesare de orice fel: zahăr, paste, făină, sare, pesmeti, oțet, grîș, untdelemn, mîla, gem, untură etc. și să și pregătească mîncarea de bază pe două zile, rămînînd ca în ziua respectivă să completeze meniul prin adăugarea prînzului, sîcîl, de obicei, mai ușor de pregătit.

— Un principiu important în ținerea bunei simlăci din gospodărie este acela de a nu neglija nimic din ce trebuie făcut imediat. Zicală populară: „Nu lăsa pe mîine ce poți face astăzi” trebuie să devină o maximă catalizatoare în activitatea fiecărei gospodine.

Munca desfășurată fie în cadrul serviciului, fie în cadrul gospodăriei, trebuie să rămîna o plăcere, un susținător al sănătății fizice și psihice. Pentru aceasta este nevoie ca munca să alterneze cu odihna, atît în intervalul unei zile, al unei săptămîni, cît și al unui an.

— Rînduială în treburile gospodărești, da posibilitatea femeii să împrăvească toate treburile la timp și să și gasească răgaz și pentru odihnă.

Ascultarea muzicii este atît de rîspîndită, încît nu mai este necesar să insistăm asupra influenței odihnitoare pe care o are muzica asupra noastră.

De asemenea, participarea la o conferință cultural-educativă, sau o lectură plăcută, da posibilitatea femeii să se odihnească și, totodată, să-și îmbogățească cunoștințele.

Obiceiul de a face din mîncă plimbări mai lungi, mai excursive, chiar de sîmbăta seara, este minunat. Lezarea în aer liber, contemplarea naturii, mersul pe jos sînt mijloace simple și la îndemîna oricui, de odihnă și de întărire a sănătății.

Organizarea bucătăriei

— În fiecare bucatarie trebuie să domnească spiritul de bună organizare, care înlesnește atât de mult munca femeii.

Se impun două principii calauzitoare: respectarea unei curățenii absolute și folosirea întregului spațiu al bucătăriei pentru utilizarea acestuia cu strictul necesar.

— Mobilierul indispensabil unei bucătării este: masa de lucru, acoperită cu tablă de zinc și prevăzută cu sertar, planșetă și un raft pentru ținerea unor ustensile, două taburete care pot intra sub chiuvetă sau sub masă, un dulap de vase sau cel puțin un stelaș (acoperit cu o perdea ca să nu se prăfuiască vasele), lada sau galeata pentru gună, acoperită, galeata pentru spălat pe jos, un mic cuier de atârnat șervețelele de șters vasele și unul lângă chiuvetă, pentru prosopul de șters pe mâini, lângă spălatorul de vase trebuie fixată o cutioară pentru praful de curățit, iar lângă chiuvetă, o sapuniera. Într-un colț ferit din dulap sau pe un raft trebuie să se găsească întotdeauna un borcan cu soda, pentru apurată cratițele este bine să existe la îndemână niște cârpe.

— Spălatorul de vase trebuie bine spălat în apă fierbinte și ținut după fiecare întrebuințare, ca să nu prinda miros. De asemenea, în chiuvetă se toarna soda fierbinte ori de câte ori este cazul, ca să dispară mirosul de prăjit.

— Ori de câte ori se pregătește varză sau conopidă, se pune în cratița în care fierbe leguma, sau pe cratița o bucată de pânză uscată.

— În tigaia de clatite nu se frige carne, nici nu se mabușă legumele, căci în acest caz, aluatul de clatite se prinde de fundul tigaiei. Tigaia nu se spală, ci se șterge cu o hârtie și apoi cu o cârpă uscată.

În cratița de fierț lapte sau compot nu se mai fierbe altceva, astfel ca laptele sau compotul să nu prinda miros de mâncare.

— Pentru aluaturi trebuie folosită o aceeași lingură de lemn; la fel și pentru amestecatul pireurilor sau al marmeladelor de fructe, deoarece lemnul prinde ușor mirosul de grăsime și de zarzavat.

— Tacimurile folosite pentru pește se spală întâi cu apă rece amestecată cu oțet, apoi cu apa caldă.

— Lupta împotriva muștelor și gândacilor trebuie dusă neîncetat. Din această cauză, vara se scot ferestrele cu geamuri și se pun rame cu sită metalică. Curățenia permanentă în toate colțurile bucătăriei înlătură apariția gândacilor. Se recomandă să se fiarbă săptămânal vasele de bucatărie în apă cu soda în afara celor de aluminiu). Pentru a avea la îndemână mirodeniile necesare la pregătirea mâncării este necesară o polă sau deasupra mesei de lucru, pe care se

așază borcane cu sare, piper, chimen, scorțișoară, pesmet pisat, zahăr, oțet curățit, făina albă cernută, griș etc.

— Bucătăria bine organizată și ținută în perfecta curățenie devine un mic laborator din care ies zilnic mâncări gustoase, pregătite de mîna gospodinei.

Inventarul minim al unei bucătării

— Un ceainic sau o oală smălțuită de 1 litru, cu capac, numai pentru fiert apa de ceai.

— O cratiță de 1 $\frac{1}{2}$ —2 litri numai pentru fiert laptele

— Doua ibrice pentru preparat cafeaua neagră, unul pentru trei ceșcuțe și celalalt pentru șase ceșcuțe

— O cratiță pentru fiert compotul

— Doua oale — una de supă de 4 litri și cealaltă de 7—8 litri, pentru fiert răciturile.

— Trei cratițe de 1, 1 $\frac{1}{2}$ și 3 litri pentru gătit diferite mâncări.

— Trei tavi, una pentru prăjit fripturi, alta pentru pește și una de marime a unei farfurii pentru clătite

— Doua tavi smălțuite de marime de sebite

— O mașină de tocat carne.

— Doua forme de sticlă rezistentă la foc — una cu pereții mai înalți și alta cu marginea joasă. Aceste forme, care merg la cuptor, se numesc gratene și prezintă avantajul de a servi mîncarea direct în ele, de a o prezenta mai estetic și sint mult mai ușor de întreținut din punct de vedere igienic.

— O pușcă de metal (pentru zahăr și pesmet)

— O pușcă de lemn (pentru pisat usturoiul)

— O rășniță de piper.

— O scindara pentru aluaturi și o vergea

— Trei funduri de lemn — pentru tăiat carnea, pentru tăiat legume și pentru tocat vinete cu cuțit special de lemn

— Un lighean de 5 litri pentru spălatul cărnii și al legumelor

— O cană smălțuită de 250 g pentru apă

— Inguri de lemn cu coada scurtă și cu coada lungă

— Doua tavi de tablă — una mai mare pentru plăcinte, alta mai mică, cu marginea joasă pentru tarte și alte prăjituri

— 12 forme de tarte mici.

— O formă de savarină cu gaură la mijloc

— Doua forme de tort — una de 6 persoane și alta de 12

— O formă de chec.

— O formă de șarlotă.

— Patru forme de cozonaci.

- Un sprit.
- Un grătar.
- Un cîntar.
- Doua strecuratori: una smalțuită pentru legume și mazăre, cealaltă de metal pentru supă, un polonic, o sapie.
- O mașină de pîrcu.
- Un pahar gradat.
- O strecurătoare pentru ceai.
- Un tel.
- Un tăietor de ouă.
- O oală de pămînt smalțuită, cu capac, de 1^l + 2 litri.
- Un lighean pentru spălarea vaselor.
- Un castron de pămînt sau de porțelan.
- O perie de spălat sticle.
- Un buret din material plastic.
- Trei cîrpe de tacîmuri.
- Trei cîrpe de farfurii.
- Trei cîrpe de pahare.
- Două site: una pentru mîlai și una pentru țigăni.
- Un bătător pentru carne.
- Un făcăleț.
- Un cuțit de tăiat carne.
- O lădă sau o găscă cu capac, pentru legume.

Păstrarea alimentelor

O camera bine aprovizionată este mîndria oricărui gospodine. Alimentele cumparate trebuie însă bine păstrate ca să nu se deterioreze.

În primul rînd, camera trebuie să fie ținută foarte curată ca să nu se facă gîndaci, iar dacă se întîmplă ca aceștia să vină din altă parte trebuie stropiți golind camera, dezinfectînd-o cu hexacloran sau de tuxan și ținînd-o închisă 24 de ore.

Ceaiul, cafeaua și cacaoa se pastrează în cutii de tablă ermetic închise, ca să nu piardă aroma, iar cutiile se așază într-un dulap unde nu se mai țin alte alimente ca miros puternic.

Vanilia se conservă în zahăr pudră sau într-un tab bine închis.

Coaja de lămie și de portocală se poate usca sau se dă prin răzătoare și se pune într-un borcanuș, acoperită cu un strat de zahăr și alcool. Lămile se pot păstra trei luni într-un borcan așezat în alt borcan cu apă și acoperit, sau tarate felii și puse straturile straturilor, cu zahăr. Coaja de lămie, de portocală și vanilia se mai pot păstra micerîndu-le cu o cantitate de alcool de șase ori mai mare decît greutatea lor, iar esența obținută se pastrează în sticle bine închise.

Untul se ține într-un vas acoperit cu apă fiartă cu sare și acționează se schimbă după fiecare întrebare a untului. Se mai păstrează bine în sticlă, ca să nu vină în contact cu lumina și cu aerul. Untul are o mare sensibilitate la mirosurile înconjurătoare. Foarte alimentice ca măsuri pătrunzătoare, cum ar fi brânzeturile, untul de marinatăle usturoiite, sărta de ardei copti, trebuie ținute foarte bine închise sau într-un loc separat deoarece transmit mirosul lor celorlalte din jur, în special asfelai untului și carni.

Din dră se păstrează bine presată într-un vas și acoperită cu untdelemn.

Untul și măsura se țin într-un loc uscat nu prea cald. Dacă sunt în cantitate mai mare se controlează din când în când și se cern.

Omul și grăul ca să nu facă viermișori se pun într-o tavă și se ține la căldură, nu prea cald ca să nu se înmoșească și se țin aproape de o jumătate de ora, având grija să fie a nestecate cu o lingură de lemn uscat.

Untul se păstrează într-o cutie de tablă ermetic închisă, deoarece altele capta un gust neplăcut.

Pomii se păstrează într-o cutie de tablă sau într-o oală de pamant ori oala sculată cu capac. De asemenea se poate păstra într-o pungă de material plastic.

Omul se păstrează la loc uscat unse cu grăsime și învelite în hârtie sau în lădițe separate prin straturi de rumeguș de lemn.

Untul se păstrează într-o cutie de pinza pe care este scrisă conținutul. Pentru a avea o bună veredă se păstrează într-o cutie de pinza sau se pune într-o cutie de patrunjel în lațite sau în găvece care se închid și se păstrează la lumină și caldă.

Măsură, untul de patrunjel și untul se păstrează foarte bine dacă se măsoară în ziare, fiecare separat, și se așază într-o lădiță.

Untul untului și untul se conservă într-un loc uscat la o temperatură potrivită astfel ca să nu înghețe nici să înmoșească.

Untul și untul se conservă dacă se arde în hârtie și se păstrează la un loc uscat.

Untul se păstrează în timpul verii deslăcitură de pe os, carat de neț și grăsime și măsurată într-o cutie închisă în aer și bine strânsă.

S-au dat numai câteva indicații privind alimentele de consum zilnic deoarece azi nu se mai pune problema unei camări aprovizionate pentru luni de zile, întrucât magazinele alimentare pun la îndemână tuturor articolele de alimentare de care au nevoie.

Pentru orientare se dă o tabelă care cuprinde, cu aproximație, atât cantitățile de alimente necesare unei persoane lunar cât și locul unde trebuie păstrate și durata de conservare. Datele din tabelă se multiplică cu numărul de persoane din menaj și se reduc cu 10% începînd de la 4 persoane și 15% de la 6 persoane.

Alimente	Mod de conservare	Cantitatea pentru o persoană lunară în grame	Locul de conservare	Durata de conservare
Ulei	În loc uscat și aerisit	800	În sticlă	Indefinit
Untură	La loc răcoros și aerisit	500	În sticlă	Lunar
Unt	La loc răcoros și întunecos	300	În sticlă	Indefinit
Faină	În borcan de sticlă sau de pînză, la loc răcoros	750	În sticlă	Lunar
Orez	În borcan de sticlă, cutie de metal, la loc uscat și aerisit	1000	12 luni	Indefinit
Grîu	Idem	200	1-2 luni	bilunar
Paste	Idem	500	3-4 luni	bilunar
Macarone	Idem	750	3-4 luni	lunar
Sare de masă	La loc uscat	200	nelimitat	trimestrial
Sare fină	Idem	100	nelimitat	trimestrial
Oțet	La loc uscat și aerisit	200	nelimitat	bilunar - în sticlă
Legume uscate	La loc uscat și aerisit	500	12 luni	la începutul termenului
Fructe uscate	Idem	300	7-8 luni	Idem
Cicoare	În borcan de sticlă, cutie metal, la loc răcoros	125	6-12 luni	bilunar
Ceapă	Idem	250	12 luni	bilunar
Cartofi	Idem	150	6-12 luni	bilunar
Cașcaval	Agățată de funie, la loc uscat și aerisit	500	6-8 luni	bilunar
Cașcaval	Idem	1000	6-8 luni	bilunar

Curățirea și tăierea păsărilor, peștelui și a crustaceelor

Păsările

Curțile se opăresc într-un aghean, ținându-le de picioare și întorcându-le pe toate părțile. Se smulg fulgii în direcția în care sînt așezați. Picioarele se țin în apă clocotită, apoi se trage pielea de pe labe, cum se întoarce o manșă și se taie ghearele. Se pîrlește gîna la o flacără. Pîrarea la burtă aprinsă înnegrește pielea pasării care trebuie curățată apoi, frecînd-o cu malai. Se spală gîna și se taie pe lățime, deasupra pieptului, sub gît. Se scoate gîna și se taie beregata. Se face a doua tăietură pe lățime în partea de jos a pieptului. Se introduce mîna în pasare și se scot toate maruntăciunile, avînd grijă să nu se spargă ficerea. Pipota (rinza) se taie în două, se curăță de conținut și se aneapartează pielea. Se taie și partea de deasupra fîrtei. La fel se curăță și puii, se opăresc însă cu apă fierbîntă, dar nu clocotită.

Gîscă și rața se curăță mai întîi de puf, apoi se opăresc. Se freacă obligatoriu cu mălai.

Curcanul este mai fraged dacă înainte de a-l tăia i se da să bea o ceașcă de rom. Dacă se cumpăra gata tăiat, se lasă la rece 2—3 zile.

Purumbelul se curăță ca și puii. Sînt buni cei tineri la care coajul este moale și flexibil.

Peștele

Peștele se curăță mai întîi de solzi cu cuțitul, cu raziatoarea sau cu un burete de sîrmă, întrebîntat numai în acest scop. Se pune peștele pe un tînd de lemn, se ține de coadă și se curăță solzii de la coadă spre cap. Se taie apoi aripile și coada cu un cuțit sau cu un foarfecă special. Se scot urechile, se taie de-a lungul burții și se scot cu gîta intestinele ca să nu se spargă ficerea. De asemenea, se scoate și restul de piele mai negricioasă ce se găsește de-a lungul șirei spinării. La crap se scoate și osul de forma unui dinte, apăsînd în gîtul peștelui. Apoi se spală pe dinăuntru și pe dinafara și se lasă să se scurgă.

Racii se cumpără vii, se spală, se țin cu mîna stîngă culcați pe spate, se apucă mijlocul ar pierării din coadă (gîtul racului) care se răsucește și se smuge tragînd cu el intestinul racului. În apa în care fierb în clocote cu sare, 6—7 boabe de piper, 1—2 căței de usturoi,

1 foaie de dafin, se aruncă racii pe măsură ce li se scot intestinale. Raca fierbă cu intestinale sînt amare. Cînd sînt roșii, se scot și se pregătesc după dorință.

Vînatul cu pene

Fazanul se ține 3—4 zile atîrnat, la rece, ca să se frăgezească (să se lezandeză, larna se poate ține și 10 zile. Apoi se curăța ca și găina, fără să se spele.

Prepețita este un vînat foarte gustos, care se pregătește imediat. După golire nu se spală, ci se șterge cu o cîrpă curată, alit pe dinăuntru, cît și pe dinafară.

Putîrnichia se ține cel puțin 12 ore după ce a fost împușcată, dar nu mai mult de 24 de ore.

Șitura se ține atîrnată la rece 3—6 și chiar 10 ore. Apoi se jumulesc de pene, fără a li se taia capul sau ciocul. Se pîrlesc ușor și repede și se șterg cu o cîrpă uscată. Li se înatură ochii și pielea de pe cap și gît. Se apleacă capul în josul corpului, iar ciocul lung se înfîșe în pulpa aîngii și astfel se pun în cuptor sau la frigare. Din ficat și intestine se fac turtine.

Râța salbata se ține o oră într-o marinată (3 foi de dafin, 10 boabe de piper sare 5 linguri de oțet — fierbe 1² z. ora) și apoi se gătește.

Vînatul cu pîr

Cerbul și porcul mistreț, dacă sînt mai bătrîni, de 2¹/₂ ani, se ține cîteva zile în marină, iar după 48 ore se împănază cu slanină.

Iepurele se agata în doua cure de picioarele dîndarăt desenate și se jupoare. Se desprinde blana dinpieptul picioarelor, apoi se jupoare începînd cu picioarele dîndarăt, întorsînd o ca față înaintu, pînă se ajunge la urechi unde se desprinde ușor cu cuțitul. Se taie apoi iepurele de-a lungul buții. Se scot mîntarele, afară de rîmchi. Sîngele, scurs într-un castron, în care s-a pus 1²/₂ lingurița de oțet scîrbește la pregătirea sosului. Iepurele nu se spală, ci se șterge cu o cîrpă udă. Larna se mai ține 2—3 zile în marinată.

Curățirea și fierberea legumelor

Legumele cu foi se spală în mai multe ape reci, de preferință într-o sită cu miner, care se așază sub robinet. În lipsa de sită, se pun într-un vas cu apă murta se clătesc bine, se scot, apoi se arunca

apa în care s-a depus nisipul, pamintul, și murdăria. În ultima apă se pune sare și se lasă cîteva timp.

Conopuța se curăță de frunze și se desface în buchetele și se lasă 1-2 ore în apă cu sare. Se fierbe în două ape. Prima apă se aruncă, iar în a doua apă se pune o bucată de miez de pine și cîteva bucati de lapte. Conopuța rămîne astfel albă.

Lăsat în două ape se fierb lasolea și varza.

Varanțelul se fierbe în apă cu sare, legat în pachetele. După ce s-au înălțurat frunzele și rădăcina, varza se taie în două jumătăți, se scoate cotorul și apoi se toacă în tăieței subțiri. Se fierbe cu sare și se storce zeama înainte de a pune la gătit.

Legumele cu radurina (patrunjel, morcov, țelină) se spală bine de nisip sau de pamint, apoi se rad sau se curăță cu cutitul. Pentru cartofi este bine să se întrebănțeze un cuțitaș special care taie coaja subțire. Pe masura ce se curăță cartofii se pun într-un vas cu apă rece, pentru ca să nu și piardă culoarea, înrosindu-se.

Rosii se curăță ușor de pielea dacă se opăresc în apă clocotită.

Ceapa tăiată pentru salată și ardei grași se lasă 15 minute cu sare să se înălbățească. După aceea se storc și se pun în salată.

Împerechi se spală în mai multe ape, se taie pieciul care a stat în pamint și se pun în apă cu zeamă de lămie, pentru a le înertine cu sare albă. Nu e necesar să li se curețe coaja deoarece conține vitamine și aromă.

Urticatul se spală înainte de a fi curățite de pe tîni lor.

În locuțiile fără pînie, legumele zăzivat de soia, varză, conopela, praz, se pot păstra fără să se usuce, dacă se împachetează în ouă de zar, fiecare bucată separat.



Măsurători practice și termeni de bucătărie



Măsurători practice

Faină	1 lingură de supă cu vief	50 g
	1 lingură de desert	20 g
	1 linguriță	10 g
Sare	1 lingură de supă rasă	20 g
	1 lingură de desert	10 g
	1 linguriță	5 g
Unt	1 de mărimea unei ouă	50 g
Lichide	1 lingură de supă	= 2 centilitri (20 g)
	1 lingură de desert	= 1 centilitru (10 g)
	1 linguriță	= 1/2 centilitru (5 g)
	1 ceașcă	= 200 g
	1 ceșcuță de cafea	= 50 g

Termeni de bucătărie

- Aspic** extract lămpzit de carne și oase de vițel, păsare, pește vinat. Servește la înfrumusețarea și decorația diferitelor preparate.
- Bare de apă** procedeu de coacere sau fierbere într-un vas umplut pe trei sferturi cu apă clocotită.
- Canapea** felie de franzelă cu sau fără coajă unsă cu unt sau prăjită în grăsime.

<i>Crutoane</i>	pătratele de pine rumenite în cuptor sau prăjite în grăsimi
<i>Dezosare</i>	curățirea de pe oase a carnu de vâdă, pasăre, pește sau vînat.
<i>Dînguire</i>	curățirea grăsimii depusă pe suprafața unui preparat din carne după ce s-a răcit.
<i>Dres</i>	completarea unei supe sau ciorbe cu galbenuş de ou sau smîntînă
<i>Eduri</i>	fișii de carne sau de pește fara oase
<i>Fran</i>	un fel de tartă cu aluat frantuzesc, cremă de vanilie și fructe
<i>Galantînă</i>	preparat din carne dezosată, caruia i se dă o formă îmbrăcată în aspic
<i>Gratene</i>	o felie subțire de carne arsă, portelan sau sticlă rezistentă la foc care se dau la cuptor și se aduc direct la masă cu preparatul copt și rumenit.
<i>Împănare</i>	introducerea în carne sau legume de bucățele de slămină tăiate în bucatele de țară
<i>Maronare</i>	încercarea carniilor și a cîmp în oțet sare și mirodenii, pentru a-i da un gust plăcut.
<i>Mirodenii</i>	peper cayenne mușcata scorțșor
<i>Panare</i>	coacerea la grădă a bucatelor (carne sau căni prin faimă de grăsime și sare și a căni în grăsimi

Cu toate acestea în repertoriul culinar românesc sunt
existente pentru patul deosebit de așteptate cele
amănunțite de preparare ne vom adăuga doar
exemplu: gădă de carne rădăcină de
delicios etc.).



Supe, cioruri, ciorle



1. SUPA DE CARNI — 1 kg carne, 3 l apă, 250—300 g zarzavat de supă (morcov, țelină, rădăcină de pătrunjel, păstirnac), partea albă de la praz, o ceapă impanată cu un bob de cizmar, sare, boabe de piper.

Din carnea de vacă se obține cea mai bună supă. Carnea de vitel se întrebănțează mai mult pentru supele de sezon. Pentru supa de pasare se întrebănțează numai gâmi bătăne, care au carnea gustoasă. Cele mai indicate bucăți de carne de vacă pentru a obține o supă bună sînt: partea de la coadă, pulpa cu un os cu măduvă, pieptul (care are oase și porci) și o carne gustoasă. Rasolul alb este cea mai bună bucată pentru rasol, dănd în același timp și o supă limpede și gustoasă.

Carnea pentru supă se șterge cu o cârpă umedă curată, sau se spală. Se scoate carnea de pe oase și se curăță cu o sticlă din duș se obține cea mai frumoasă. Se pune la fiert cu apă rece, oasele rămînînd pe fundul cacerii. Abururile din carne dizolvate treptat în apă rece se cîgulează pe măsura ce apa se încălzește. Când se la suprafață sub formă de spumă. O dată cu spuma se îndalță tot felul de impurități din supă. Supa fierbe foarte încet, cu cîțel fierbe mai încet, cu atît se ridică mai multă spumă. Cînd supa fierbe repede, spuma cade la fund. În acest caz, pentru ca spuma să se ridice la suprafață trebuie să se adauge apă rece. Atît timp supa este tulbură.

După ce supa a fost curățată bine de spumă, se adaugă zarzavatul curățat de coaja și spălat. Zarzavatul spălat nu se pune mult în apă, deoarece își pierde mirosul, gustul și vitaminele. Se poate pune zarzavat și în cantitate mai mare, după gust. Supele mai slabe

se pot colora și pot capata gust bun fie cu ceapă necurățată, coaptă pe plită fie cu un morcov ras și prăjit în puțină grăsime. Se călește în sos carame sau cu rase de la o friptură.

Supa trebuie să fiarbă încet 3—4 ore la foc potrivit. Se adaugă piper și sare în unele gospodării se obișnuiește să se adauge la supă după gust cițiva cațu de usturoi, foi de dafin sau cimbru.

După ce a fiert supa se strecează. Carnele din supă se servește ca răs, cu diferite sosuri și legume fierte.

2. CONSOME

Consomeul este supă sau un bulion concentrat care se gelatinizează se îngheață când se răcește. Consomeurile se pregătesc fie din resturi de pasări și alte bucăți de carne, în zeama de carne a unei stive absoarbe în consome, pregătit cu zeama de carne nu se mai adaugă sare. În afara de carne se adaugă și un picior de vițel în proporție cu cantitatea de consome sau apă. Se pregătește timp de 2—3 ore se face adăugând în supă stivele de 1—2 abajuri de ou și cartofi care se curăță bine și se spală. Se usucă totul pe foc, se bate zeama încet cu țes. Abuzul se încheie formând un fel de spuma groasă în care se adaugă toate patricele soale zeama ramânând limpede. Se răcește și se strecoară prin sită de metal care în care s-a pus un strat de pânză de pânză. Se face un strat de vată.

Consomeul se poate îngheța și cu carne crudă tocată de vacă curată, răzătoare și grăsime. De asemenea, se pot încheia albușuri și carne tocată împreună. Se protejează la foc, ca la înghețarea cu albuș.

După ce consomeul s-a răcit se înlătură porghia de grăsime care s-a format deasupra. Se servește cald.

3. ASPIC

Consomeul îngheț lăsat la rece se încheie formând aspicul (gelatină). Aspicul se încheie pentru a acoperirea și decorarea unor preparate de pasări, de diferite feluri de carne, pește, oua și legume.

4. CONSOME DE LEGUME

La supă de legume se adaugă o cantitate de trei ori mai mare de răzătoare decât la supă de carne.

Se fierbe din nou se gustă de sare și se strecoară.

5. SUPA DE PASĂRI — O găină, zarzavat de supă, 3 l apă, 1 linguriță sare.

Găina curățată și spălată se pune la fiert, se spumuește și se adaugă zarzavatul și sarea. Se fierbe încet până ce carnea se frăgezește.

6. GARNITURI PENTRU SUPE

Supele și consommurile se servesc cu următoarele paste și preparate care se fierb în zeama de supă strecurată.

ARPACĂȘ

În momentul când supa strecurată clocotește se toarna 100 g arpacăș curățat și spălat și se lasă să fiarbă până se înmoaie.

BETISOARE DE CARTOFI

În supa de carne strecurată se fierb cartofi ca alți și tăiați bețișoare. Când au fiert se presară supa cu verdețuri.

COLIUNAȘI

Se face o formă de turtă (vezi rețeta 1114) și se prepară colțunași mici. Se umplă cu carne sau cu brânză și se fierb în supă.

CIUVIȚE — 1 cu 1 lingură plină de unt sau 1 cu 1 lingură de ulei, 25 g unt.

Se pregătesc clătite obișnuite (vezi rețeta 456). Se pot servi tăiate în triunghiuri sau înfășurate în carne (vezi rețeta 660) cu brânză în care s-a amestecat un ou, cu sare de cuptor sau cu altele legume (vezi rețeta 22), cu resturi de mazăre legate cu un sos alb (vezi rețeta 242).

CRUTOANE, — 4 feluri de franzelă

Se taie în patratele, se prăjește în unt sau se rumenesc la cuptor.

GRIS

Când supa clocotește, se toarnă o ceașcă de gris în plase și se lasă să fiarbă aproximativ 10 minute.

OCHIURI

Se strecoară supa și se pune pe foc să fiarbă. Când dă în clocot, se sparg ouale ca pentru ochiuri românești (vezi rețeta 533). Se scoate în fiecare farfurie un ochi și se acoperă cu supă. Se presară patunjel verde tocat.

OREZ — 1/2 ceată orez, 100 g paste lămoase sau tăiate ca ou (vezi rețeta 1014), 1/2 lămie.

Orezul ales și bine spălat se pune în zeama de supă când aceasta clocotește și se lasă să fiarbă până se înmoaie. La fel se procedează și cu pastele lămoase. Pentru a economisi zeama, se pot fierbe și

sepatat în apa clocotită. Înainte de a servi supa, se pune zeama de lămâie batută cu un ou.

ADRIAN — 1 ou, 2 linguri făină, puțin lapte.

Se bate oul cu făina, se adaugă puțin lapte sau apă, pînă se obține un aluat foarte subțire. Se ia cu furculița din acest aluat și se toarnă în supa care clocotește.

7. GALUȘTE PENTRU SUPE

Pentru toate felurile de galuște se ia compoziția cu o linguriță muiată în supă și se toarnă în supa care clocotește.

GALUȘTE

Găluște de aluat. — 1 ou, 2 linguri făină, sare, v. rețeta 4^{ta}.

Găluștele sînt fierte cînd s-au ridicat la suprafață.

Găluște de cașcaval. — 1 lingură unt, 3 linguri cașcaval ras, 2 apă, 2 linguri ou, făină, sare, piper.

Se freacă untul cu gîbenusurile, se amestecă cu cașcaval ras și cu făina. Se adaugă sare, piper și albușurile batute spuma.

Găluște de cartofi. — 2 cartofi, lingura rasă unt, 1 lingură rasă făină, 1 ou, sare, piper.

Se freacă untul spuma cu oul, făina și cartofii fierti, cărățați și trecuți prin mașina. Se fac găluște cu mîna, se dau prin făină și se fierb 10 minute în apă clocotită cu sare și piper.

Găluște de creier. — 2 g creier, 1 g unt, 1 ou, 1 lingură pesmet, 1 lingură făină, sare, piper.

Se amestecă creierul fiert, v. rețeta 761 și tocat mărunt, cu ingredientele de mai sus. Se pun găluștele cu lingurița în supa clocotită.

Găluște de ficat. — 125 g ficat, 1 lingură unt, 1 ou, 2 linguri mîla de porumb verde, 1 ceapă, sare, piper, pesmet, făină.

Ficatul, curățat și trecut prin mașina de tocat, se freacă cu unt și ou. Se potrivește la sare și piper. Se adaugă ceapa topită, pătrunjelul tăiat mărunt și pesmet. Mîla se obține din aluat potrivit de moale, din care se fac găluște. Se trec prin făină și se fierb 25 minute în supă.

Găluște de grîș. — 1 g unt, 2 ou, 2 linguri grîș.

Se freacă untul cu gîbenusurile și cu grîșul. Se adaugă sare și albușurile bătute spuma. Compoziția trebuie să fie grăasă ca o smîntină. Se fierbe în oala desoperită la foc mic, cam 20 minute.

Se pot pregăti și fără unt, compoziția fiind lăsată mai moale înainte de a le pune la fiert, se încearcă separat o gălușcă. Dacă se desface, se mai adaugă puțin gras.

Găluște de orca (v. rețeta 483)

8. GOGOȘELE PENTRU SUPĂ

Spre deosebire de găluște, gogoșelele se rumenesc în grăsime încinsă și se servesc calde, separat, la masă.

GOGOȘELE

Gogoșele de aluat

Se face o foaie de tăiet din același material ca și găluștele. Se unge cu ou, se împaturește în două. Se face nuci rotocoale cu un degitar și se rumenesc în grăsime multă, încinsă.

Gogoșele de cașcaval. 3 albușuri, 3 linguri cașcaval sau unt topit, 150 g grăsime

Se bat albușurile spumă, se amestecă bine cu cașcavalul ras. Se toarnă gogoșelele cu o linguriță în grăsimea fierbinte și se rumenesc. Se scot cu lingura de sîmț și se scurg pe o hîrtie albă. Se servesc separat la supă.

Observație: Pentru ca grăsimea să nu se usuce și să se lase ușor să se lucreze în ea, se adaugă puțin unt topit și se scot în foc se pun în loc.

SUPE-CREME

Suple-creme au ca bază un pînz de legume, legat cu un sos alb sau roux, amestecat cu smîntină și găluște de orca.

Pentru persoane care din regim se poate și prima gălușcă.

9. SUPĂ CREMĂ DE CARTOFI GAVITA GRECEȘTE — 1/2 kg cartofi, 1 ceapă, 1 fir de praz, 1/2 l lapte, 1 lămîie, 100 g smîntînă, sare, crutoane.

Se pun la fiert cu 1 l apă cartofii, curățați, spalați și tăiați bucăți mici, împreună cu ceapa și prazul tăiate marunt și un praf de sare. Se lasă pe foc pînă ce cartofii se sfărîmă. Se strecoară totul iar cartofii și ceapa se zdrobesc, ca să treacă prin strecurătoare. Supa se subțiază cu laptele fiert și se stoarce deasupra lămîia.

Cînd se servește la masă, se adaugă smîntîna și crutoane din pline prăjite (v. rețeta 6).

10. SUPA-CREMA DE CARTOFI ȘI PRAZ — 1/2 kg praz, 1/2 kg cartofi, 50 g unt, 50 g cașcaval ras, 1 linguriță sare, cretoane.

Se curăță legumele, se taie bucatele — la praz numai partea albă — se pun la fiert în 1 1/2 litri apă și sare. După ce legumele au fiert se trec prin sită, se adaugă untul și cașcavalul ras și se dă într-un clocot. Supa se servește fierbinte cu cretoane (v. rețeta 6).

11. SUPA-CREMA DE CONOPIDĂ — 1 conopidă potrivită, 50 g unt, 100 g smântână, 2 galbenușuri, 1 linguriță făină, 1 linguriță sare.

Se fierbe conopida desfacută în bucatele într-un litru de apă, în care s-a adăugat făina mălata cu apă rece. După ce a fiert, se trece prin sită. Se adaugă untul, smântâna și galbenușurile. Se potriveste de sare și se servește imediat, deoarece dacă stă își schimbă culoarea.

Observație: Pentru ca să se asigure culoarea albă a creșelor se pune în apă puțin sare. Se lasă prazul la macerare în apă rece o felie de noaptea, pune sau puțin lapte.

12. SUPA-CREMA DE TROVĂȘĂ — 1 borcan de roșii sau 1/2 kg roșii prășite, 50 g unt, 2 cepe, partea albă de la 2 fire de praz, 2 linguri pline făină, 1 litru zeama de carne, 50 g smântână, 1 linguriță sare.

Cepele și prazul sunt tăiate sfoite și tăiate feliole subțiri, se înalță cu untul amestecând tot timpul. Se lasă până se moale. Unele legume se adaugă crude. Se lasă să fiarbă 20 minute, având grijă să nu se prindă de fund. Se trec prin sită. Se adaugă făina. Se amestecă bine. Se adaugă zeama de carne, lăsând pe foc mic să fiarbă 1/2 ora. Se amestecă totul. Se pune la un clocot. Se gustă de sare. Se adaugă smântâna și se servește fierbinte.

13. SUPA-CREMA DE DOVLECE — 1/2 kg dovlecei, 50 g unt, 1 lingură făină, 1 legătură de patrunjel, 1 ou, 100 g smântână, 1 linguriță sare.

Se prepară la fel ca supa-crema de conopidă (v. rețeta 11).

14. SUPA-CREMA DE GULIE — 1/2 kg gulii, 50 g unt, 1 ceașcă lapte sau buzon de zarzavat, 1/2 lingură făină, 1/2 ceașcă smântână, 1 legătură verdețuri, 1 linguriță sare, cretoane sau gogoșele.

Se înalță în 50 g de unt gulile tăiate marunt și opărite. Se adaugă sosul alb (v. rețeta 24) și se fierbe 20 minute. Apoi se trec prin sită. Se salțaza puțin cu ceva linguri de buzon de zarzavat sau cu lapte și se sarează. Se pune din nou pe foc și în ultimul moment se adaugă smântâna și verdețurile.

Se servește cu cretoane (v. rețeta 6) sau cu gogoșele de cașcaval (v. rețeta 8).

cît mai mult pîneu de praz. Se adaugă laptele și se mai fierbe 10—15 minute.

Se servește la masă cu smîntină și cașcaval ras și pătrățele de pîine.

21. SUPĂ CREMĂ DE SFECLĂ — 2 kg sfeclă, zarzavat de supă obișnuit
2 cartofi, 150 g smîntină, 1 galbenuș, sare, piper

Se face o supă de legume în care se adaugă jumătate din sfeclă tăiată. Restul de sfeclă se rade, se pune într-o strecurătoare și se opărește cu zeama de la supă de legume bine fiartă. Se întăturează sfecla rasă după ce și a lasat toată culoarea. Legumele fierte, în special cartofii, se trec prin sită pentru ca supa să fie cît mai legată.

Se amestecă în castron smîntina cu galbenușul și piperul, apoi se deslăce cu zeama de supă strecurată.

22. SUPĂ CREMĂ DE SPANAC — 1 kg spanac, 1 kg cartofi, 50 g unt,
100 g smîntină, 2 galbenușuri, sare, 100 g lapte

Se pregătește un pîneu de spanac (v. rețeta 195) și unul de cartofi (v. rețeta 190). Se adaugă smîntina și galbenușurile și se subțiază cu zeama de spanac. Se potrivește de sare și piper și se servește.

23. SUPĂ CREMĂ DE SPARANGHEL — 1 kg sparanghel, 200 g smîntină,
2 galbenușuri, sare.

Se curăță sparanghelul și se taie vîrfurile cam la 2 cm. Se fierb tijele și vîrfurile într-un litru de apă cu sarea. După ce au fiert se trec prin sită tijele. În vîrfurile se lasă deoparte. Pîneul obișnuit se amestecă cu galbenușurile și cu smîntina și la urmă se adaugă vîrfurile.

24. SUPĂ CREMĂ DE TELINĂ — 250 g cartofi, 1 țelină mare, 50 g unt,
1 lingură făină, 2 linguri smîntină, 2 cești lapte, sare.

Se înăbușă legumele cu 50 g de unt și se fierb apoi în apă. Se adaugă un sos alb (v. rețeta 242). Se trec prin sită, se subțiază cu zeamă în care au fiert legumele sau cu zeamă de carne ori cu lapte, și se pune sarea. Se mai da un cloțot și se adaugă smîntina.

25. SUPĂ CU CAȘCAVAL — 1 l zeamă de carne sau de zarzavat, 200 g cașcaval, 9—10 felii de franzelă, 25 g unt, sare.

Se pun în oală 25 g de unt, apoi un rînd de cașcaval ras, unul de felii subțiri de pîine veche, pîna se termină materialul. Pe ultimul strat de brînză se pun 25 g de unt. Se toarnă 1 l zeamă de carne sau de zarzavat și se fierbe foarte încet pîna scade zeama. Se umple un nou cu restul de zeamă. Se potrivește de sare. Se adaugă restul de unt, se amestecă bine și se servește.

26. SUPĂ CU BRINZĂ — $\frac{1}{2}$ kg brinză uscată de oi, 30 g unt, 2—3 felii de pine albă, tăiată pătrățele, 1 l supă de carne.

Se taie brinza în două. O jumătate se rade și se pune într-un vas rezistent la foc, împreună cu untul și cu pătrățelele de pine, acoperite cu feluțe tăiate din a doua jumătate de brinză. Din supă de gresată se toarnă câteva linguri peste brinza și pinea din castron și se dă la cuptor sau se pune pe foc până scade toată zeama. Iar brinza rasă de pe fund, începe să se rumenească. Se toarnă restul de supă și se servește.

27. SUPĂ RECE CU CĂSTRĂVEȚI CRUZI — 300 g resturi de carne, 2 morcovi, 2 cepe, 2 castraveți proaspeți, 250 g smântână, sare, piper.

Se fierb din ajun resturi de carne și oase. Se spumonește bine, se adaugă morcovii, cepele, piperul și puțină sare.

Se strecoară supa bine fiartă și răcită și se pune la gheață. A doua zi se curăță suprafața supei de toată grăsimea. Se rastorna cu lagare de seamă într-un castron fără a tulbura ceea ce s-a depozitat pe fundul oalei. Se bate cu smântina, se adaugă cuburi de castraveți cruți, curățați de coaja și se dă din nou la gheață. Se servește rece.

28. SUPĂ DE CEAPĂ I — $\frac{1}{2}$ kg ceapă, 100 g unt, 1 l zeamă de carne, 100 g șvâțer uscat și ras, 4—5 felii de pine albă, 1 linguriță făină, sare, piper.

Ceapa curățată și tăiată felii subțiri se pune să se moale într-o cratiță împreună cu untul. Se amestecă să nu se prindă sau să se arda și se lasă până se colorează. Se adaugă o linguriță de făină, sare și piper după gust și se stinge cu zeamă de carne. Se lasă să fiarbă 1—2 ore. Se strecoară într-un castron pe fundul căruia s-au așezat felii de pine prăjită acoperite cu șvâțerul ras.

Se servește fierbinte.

29. SUPĂ COMBINATĂ — 1 cepruș de griș, 2 linguri de cașcaval ras, 1 l zeamă de carne.

Se pregătește o supă de carne (v. rețeta 1), în care se fierbe grișul și se adaugă jumătate din carnea fiartă tăiată cubulețe, și cașcavalul ras.

30. SUPĂ DE CARNE — $\frac{1}{2}$ kg carne de minzat, 1 legătură zarzavat de supă, 1 crenguță de cimbru, 1 lingură făină, 25 g unt, 1 ou, sare.

Se fierbe carnea cu zarzavatul și se strecoară. Zeama se leagă cu făină rumenită ușor în unt. Se adaugă cimbrul. Se trece de două ori carnea prin mașină, se adaugă oul și verdeța și se fac perișoare care se trec prin făină și se toarnă în supă. Se lasă să mai dea câteva clocote, se potrivește de sare și se servește.

31. SUPA DE CARNE CU FASOLE VERDE — 750 g piept de vacă gras, 1 kg fasole verde tinără, 1 rădăcină pătrunjel, 1 morcov, 2 cepe, 1 linguriță de făină, 100 g smântână, verdeață, sare.

În zeama de supă spumanta se adaugă legumele, ceapa tăiată mărunt și fasolea tăiată în două. Se adaugă 1-2 linguriță de sare și se fierbe acoperit 2-2½ ore, la foc mic. Se toarna și făina desfacută în puțină apă rece. Se adaugă smântina, iar verdeața tăiată mărunt se pune când se da la masă.

32. SUPA DE FICAT — 300 g ficat, 2 morcovi, 1 rădăcină de pătrunjel, 75 g unt, 1 legătură verdeață, sare, piper, 5-6 felu de pine tăiate pătrățele.

Ficatul șters cu o cârpă umedă se pune la fiert cu 2½ l apă, împreună cu legumele curățate spațite și tăiate în lung sare și piper. Când legumele au fiert se scoate ficatul se lasă să se răcească, se trece prin mașina de tocat și se pune din nou să mai dea un clocot în zeama strecurată.

Se presară pătrățelele de pine în unt și se servesc cu supa presărată cu verdeața tăiată mărunt.

33. SUPA DE MARUNTURI DE MIEL — Marunturi de la un miel 50 g unt, 2 cepe, 1 l zeama de carne sau de oase, 2 oua, 250 g făină, sare, piper, 1 legătură pătrunjel verde.

Marunturile de miel se fierb se acoperă și se lasă foarte mărunt. Se amestecă cu sare, piper, pătrunjel tocat și cepele tăiate și înăbușite în unt. Se face un aluat din făina un ou întreg și un gălbenuș. Se întinde aluatul se face pat de de 5-6 cm. Se umple pătrățelele cu o linguriță din compoziția de mai sus. Se lipesc marginile cu albuș de ou și se pun în zeama de carne. Când aceasta e clocoteste (când sînt fierți se scot în castron și se toarna zeama deasupra. Se presară cu pătrunjel verde tăiat mărunt.

34. SUPA DE PINE — 1 kg pine vechi albă, 50 g unt, 1 ceașcă lapte, 1 gălbenuș, 2 linguri cascaval ras, 2-3 linguri smântină, 1 telină, sare.

Se pun bucățile de pine într-o oală cu 1½ l apă rece cu telina și o jumătate linguriță de sare. După primul clocot, se amestecă cu lingura de lemn. Se fierbe 20 minute avînd grijă să se amestecă din cînd în cînt. Se scoate pe foc, se scoate puțin sarea se adaugă untul și laptele cald. Se freacă cu un gălbenuș și 2-3 linguri de smântină puse în castron și frecate cu câteva linguri de supă răcită. Se toarnă apoi restul de supă fierbinte. Se presară cascavalul ras și se servește.

35. SUPA DE LIMBA DE VACĂ — 1 kg limbă, 1 morcov, 1 țelină, 2 cepe, 1 rădăcină pătrunjel, sare, 1 ceapă orez, 2 gălbenușuri, 1 lamie, pătrunjel verde.

Limba se spală și se curată (vezi rețeta 75), apoi se pune la fiert cu zarzavatul întreg și sare. Când este fiartă, se strecoară supa și se

pune din nou la fiert cu orezul. Înainte de a o servi, se drege cu două gălbenușuri și zeama de lămie și se presară cu patrunjelul verde tocat mărunt.

Limba se servește rasol sau se prepară un fel de mâncare

36. SUPA DE RACI — 10—12 raci, 1 l zeamă de carne sau zarzavat, 3 linguri orez, 1 morcov, 1 ceapă, 1 crenguța de cănușă, 1 foaie uc dalia, 1 pahar cu vin, pătrunjel verde, 100 g unt, sare, crutoane.

Se fierbe orezul în zeama de carne și se strecoară. Se înăbușă în unt legumele tăiate împreună cu muredenale și verdeața. Se fierb în apă raci curățite. Când s-au înroșit se pune vinul și sarea și se mai fierb 15 minute. Se scot apoi labele și gaturile se aruncă stomacul iar restul de curățuri se pisează în pulită de piatră. Se adaugă pasta obținută cu puțină zeamă și se trece prin sită. Se adaugă în pulita orezul și zarzavatul se frică bine, se subțiază pasta obținută cu puțină zeamă și se trece prin sită. Se amestecă cu zeama de la raci și cu zeama de carne. Se mai da câteva cloote, se colorează cu puțină boia de ardei și se gata de sare. Se adaugă cozile, labele și gaturile curățite și unt cât o năcă.

Se se vaște cu crutoane (v. rețeta 6)

37. SUPA DE ȘUNCĂ AFINATĂ — 1 l zeamă de puncă, 1 ceapă, 1 legătură de tarhon, oțet, sare, 2 ouă.

Se fierbe zeama de la șuncă cu ceapa tocată și sare. Se adaugă tarhonul tăiat mărunt. Se acrește după gust, cu oțet. Se toarnă ouale batute, care se fac zdrențe (v. rețeta 6)

38. SUPA DIN ZEAMA DE LIMBĂ — Zeama de la o limbă fiartă, 1/2 kg resturi de carne fiartă, 1 ceapă, 1/2 kg cartofi, 1 cățel de usturoi, 1 linguriță boia de ardei, sare, crutoane.

Se tuc resturile de carne fiartă și se pun în zeama de la limbă, împreună cu ceapa tăiată și cu sare. După câteva cloote se adaugă cartofii tăiați, usturoiul și boiaua. Când cartofii sunt fierți se servește supa cu crutoane (v. rețeta 6).

SUPE DE LEGUME

Generalități

Legumele se fierb în general în 1 l zeamă de carne sau în apă. Legumele curățite și spălate se pun în apă rece. Se fierb acoperit cu sarea și zeama de lămie. Se pune după ce a început să clătească supa muredenale și verdeața și se continuă fierberea. Iar restul cînd supa este gătită, deoarece prin fierbere iese zeama și supa ar putea ieși prea sărată.

39. SUPA DE CARTOFI CU CAȘCAVAL RAS. — 1 kg cartofi, 2 cepe, 50 g unt, 100 g cașcaval, sare, crutoane.

Cepele tăiate mărunt se înabușă cu untul într-o oală și se amestecă mereu pînă se înmoaie. Se adaugă cartofii carațați și spalați. Cînd cartofii au fiert, se trece totul prin sită îndesînd bine cu lingura de lemn. Dacă zeama este mai groasă decît smîntina, se subțiază cu apa clocotită, apoi se adaugă cașcavalul. Se lasă să mai dea cîteva clocote, se potrivește de sare, și se servește cu crutoane de piine albă (v. rețeta 6).

40. SUPA DE CARTOFI ȘI MORCOVI — $\frac{1}{2}$ kg cartofi, $\frac{1}{2}$ kg morcovi, 1 rădăcină de pătrunjel, 2 cepe, 50 g unt, 50 g smîntină, sare, piper, verdeață.

Se taie pătratele mici cartofii, pătrunjelul și morcovii curățați și spalați. Se înabușă în unt 15 minute, amestecînd din cînd în cînd. Se adaugă cepele întregi, 1 l apă cu sare și se fierbe 1 $\frac{1}{2}$ —2 ore, la foc potrivit. Smîntina, piperul și verdeața tocată mărunt se pun în castron și se toarna supa deasupra lor.

Se servește fierbinte.

41. SUPA DE CEAPĂ II — $\frac{1}{2}$ kg ceapă, 50 g unt, 1 lingură făină, 1 pahar lapte, cîteva felii de franzelușă, 4 linguri cașcaval ras, sare, piper.

Se rumenesc în unt cepele tăiate felii și pudrate cu făină. Se toarnă 1 $\frac{1}{2}$ l apă fierbinte și se fierbe 10 minute. Se adaugă laptele, sarea, piperul. Între timp se rumenesc felii de franzelușă, se pudrează cu cașcaval ras, se așază cîte două felii în fiecare farfurie și se toarnă supa deasupra.

Aceeași supă se poate pregăti cu zeamă de carne, de limbă sau jambon și se strecoară, înlăturînd cepele.

42. SUPA DE CHIMEN I — 1 lingură chimen, 1 ceapă, 1 morcov, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 rădăcină de pastircă, 4 cartofi, 50 g unt, sare, crutoane.

Se fierbe în 2 l apă zarzavaturile împreună cu chimenul și sarea. Cînd legumele au fiert, se strecoară prin sită. Se adaugă untul și se servește supa cu crutoane (v. rețeta 6).

43. SUPA DE CHIMEN II — Zarzavat de supă, 1 ceapă, 50 g unt, 3 cartofi, 1 lingură chimen, 3 linguri smîntină, 2 gălbenușuri, crutoane.

Se fierb legumele în apa cu sare. Se prăjește chimenul în unt, se stinge cu zeamă de zarzavat. Se lasă la fiert 15 minute, apoi se strecoară supa și se toarnă cîte puțin peste gălbenușuri și smîntina bătută împreună.

Se servește cu crutoane (v. rețeta 6).

44. SUPA DE CHIMEN III — 3 cartofi, 1 lingură chimen, 1 lingură făină, 50 g unt, 250 g crenvurști, sare.

Se topește untul într-o oală, se adaugă chimenul și se prăjește câteva minute. Se adaugă făina. Se ține la foc atît cît făina să fie caprinsă în grăsimi. Se toarnă 1 l apă. Se adaugă cartofii curățați, spalați, tăiați bucatele și sarea. Se lasă să fiarbă pînă se moale cartofii și se trec prin sită. Se toarnă supa din nou în oală. Se adaugă lăcățele mici de crenvurști curățați de coaja. Se lasă să dea câteva clocote și se servește.

45. SUPA DE CIUPERCI — 250 g ciuperci, 50 g unt, 1 ceapă, 100 g smîntînă, 1 lingură făină, patrunjel, sare, piper.

Se înăbușă 10 minute ciupercile tăiate felii subțiri cu ceapa în treagă și untul. Se presară făina și se adaugă 1 l apă sau zeama de oase, sare, piper și patrunjel verde. Se lasă să fiarbă la foc doluș de 1 oră după care se scoate ceapa.

Se servește dreasă cu smîntînă.

46. SUPA DE CIUPERCI USCATE — 200 g ciuperci, 50 g unt, 1 ceapă, 1 kg cartofi, 100 g smîntînă, 1 linguriță făină, patrunjel, sare, piper.

Se pregătește ca supa precedentă, cu deosebirea că se moale din yun ciupercile în apă, iar la fiert se adaugă și cartofii tăiați cuburi.

47. SUPA DE CONOPIDA — 1 conopidă potrivită, 50 g unt, 100 g smîntînă, sare, 1 linguriță făină, crutoane.

Se fierbe conopida desfacută în buchetele, împreună cu untul, într-un litru de apă. Se adaugă sare și o linguriță făină desfăcută în apă rece. Cînd conopida este fiartă, se adaugă smîntîna. Se servește cu crutoane (v. rețeta 6).

48. SUPA DE DOVLEAC — 2 kg dovleac, 2 cepe mici, 50 g unt, 50 g smîntînă, sare, 1 linguriță făină.

Se înăbușă în unt, 10—15 minute, cepele întregi, curățite de coajă. Se adaugă dovleacul curățit, tăiat patratele. Se toarnă 1 l apă caldă și o linguriță de sare și se lasă să fiarbă 1/2 oră. Se desface făina cu o parte smîntîna, adăugînd și 2—3 linguri din zeama în care a fiert dovleacul. Se toarnă în supa, se adaugă smîntîna și se fierbe în continuare 5—10 minute. Se scoate ceapa.

Se servește fierbinte.

49. SUPA DE FASOLE USCATĂ — 250 g fasole uscată, 2—3 cepe, 1 morcov, 3 linguri untdelemn, 1/2 linguriță sare, verdețură, cimbru.

Fasolea se alege din ajun, se spală și se lasă în apă care se aruncă a doua zi, cînd se pune la fiert. După ce a fiert în clocot 30 minute, se scurge apa și se înlocuiește cu altă apă clocotită. Se

adaugă cepele tăiate fideluță, morcovul tăiat mărunt, untdelemnul, sarea și cimbrul și se fierbe pînă ce se moale fasolea.

Înainte de a servi supa, se presară verdeța.

50. SUPA DE FASOLE VERDE CU OLA RASCOAPTE — $\frac{1}{2}$ kg fasole verde, 2 cepe, 50 g unt, 3 ouă, 4—5 linguri cu pătrățele de pîine prăjită, sare.

Se fierbe $1\frac{1}{2}$ —2 ore fasolea tăiată cu cepele tăiate mărunt și cu untul în $1\frac{1}{2}$ l apă cu sare. Se pun într-un castron albușurile fierse, tocate marunt, galbenușurile fierse, trecute prin sită și pătrățelele de pîine prăjită. Se răstoarnă supa de fasole în castron și se presară cu pătrunjel verde.

51. SUPA DE FASOLE VERDE CU SMINTINA ȘI COSTITA AFUMATĂ — 200 g costișă afumată, 500 g fasole verde grasă, 100 g smîntînă, 1 ceapă, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 lingură făină, sare.

Se pune la fiert costița tăiată bucățele, ceapa tocată mărunt și rădăcina de pătrunjel. Separat se fierbe fasolea ruptă bucățele. Cînd fasolea este pe jumătate fiartă, se strecoară, se clătește în apă și se adaugă la restul supei, lasînd o să fiarbă complet. Se potriveste de sare și, după gust, se poate adauga un cașel de usturoi pisat. La sfîrșit, supa se drege cu smîntina amestecată cu făina și se lasă să mai dea un clocot.

52. SUPA DIN FIDELUTE DE LEGUME — 1 ceapă împănată cu un bob de cuișoare, 3 morcovi, 2 rădăcini de pătrunjel, 1 telină, 1 conopidă mică, 1 kg mazare buabe, 1 kg fasole verde, 1 kg sparanghel, 50 g unt, 100 g smîntînă, sare.

Se taie ca fideluța toate rădăcinile de legume, iar fasolea și sparanghelul se taie bucățele. Se pun în oală cu untul și ceapa întregă, se înabușă pe foc cîteva minute avînd grija să nu se arda. Se toarnă 2 l apă, se adaugă sare și se lasă să fiarbă $1\frac{1}{2}$ ore la foc moale. Cu o jumătate de oră înainte de a fi supa gata, se adaugă conopida curățată, spălată și desfacută în bucățele cum și mazărea curățată. Cînd toate legumele sînt fierse, se toarnă supa în castron peste smîntînă și se servește.

53. SUPA DE GRIS — 5 ceșcuțe de gris, 2 rădăcini de pătrunjel, 1 ceapă, 75 g unt, sare.

Se fierbe ceapa și pătrunjelul în $1\frac{1}{2}$ l apă cu sare. Se scot legumele și în zeama se toarnă în ploaie grisul pînă se ajunge la consistența unei smintini groase. Se adaugă untul și pătrunjelul tocat mărunt. Se servește imediat.

54. SUPA DE LEGUME — 3 cepe, 1 morcov, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 varză mică, 1 pahar cu fasole albă, 2 linguri pasta de bulion, $\frac{1}{2}$ kg cartofi, 20 măsline, 2 linguri grăsime, sare după gust.

Ceapa, morcovul, pătrunjelul și varza se taie mărunț și se înăbușă în tiganie cu ulei unt sau untură, pînă ce toate sînt rumenite, mai ales morcovul. Fasolea se fierbe separat. Cînd legumele s-au muiat, se adaugă fasolea tăiată și cartofii și se pune totul într-o oală cu 3 l apă clocotită. După ce au fiert și cartofii se adaugă bulionul și măslinele și se mai dau cîteva clocote. Se potrivește de sare.

55. SUPA DE LEGUME CU ZDRENTE — 30 g unt, $\frac{1}{2}$ kg cartofi, $\frac{1}{2}$ kg mazăre, 1 ceapa, 1 lingura de făină, 1 ou, 1 ceașcă cu lapte, verdeață, sare.

Se pun într-o oală cu untul cartofii curățați și tăiați pătrățele și ceapa tăiată mărunț. Se lasă cîteva minute pe un foc bun. Se toarnă apă, $1\frac{1}{2}$ l apă, se adaugă mazărea și sarea, se acopera și se lasă să fiarbă $1\frac{1}{2}$ —2 ore la foc domol. Se bate bine într-o craticioara făina și oul cu lapte sau cu apă. Cînd supa este fierdă, se toarnă cu lingurița zărențele din acest amestec și se lasă să fiarbă în clocot 5—6 minute. La urmă se presara verdeața tocată.

56. SUPA DE MAZARE VERDE — $\frac{1}{2}$ kg cartofi, 1 morcov, 1 rădăcină de pătrunjel, $\frac{1}{2}$ kg mazăre boabe, 2—3 cepe, 50 g unt, sare, crutoane sau bastonașe de cartofi.

Se fierb $1\frac{1}{2}$ oră legumele tăiate, împreună cu boabele de mazăre. Se trec prin sită, se adaugă untul și sarea. Supa se servește caldă cu crutoane sau bastonașe de cartofi (v. rețeta 6).

57. SUPA DE MAZARE VERDE CU CÎRNĂȚI AFUMAȚI — $\frac{1}{2}$ kg mazăre, 2 morcovi, 1 rădăcină de pătrunjel, $\frac{1}{2}$ kg cartofi, 50—75 g unt, 2 cepe, 1 lingură făină, sare, piper, 250 g cîrnați afumați, pătrunjel verde.

Se taie în cuburi legumele curățite și spălate. Se înăbușă în unt cîteva minute împreună cu ceapa tăiată sau răsă. Se adaugă făina, se amestecă cu toate legumele și se stinge cu $1\frac{1}{2}$ —2 l apă caldă. Se pune sare și piper după gust. Se acopera și se lasă să fiarbă două ore la foc potrivit. Mazărea și cîrnații tăiați feluțe se adaugă cu $1/2$ oră înainte de a fi supa gata.

Se servește cu puțin pătrunjel verde mărunț.

58. SUPA DE MAZARE USCATA — Aceleași cantități ca în rețeta nr. 57.

Se pregătește ca supa precedentă, avînd grija ca mazărea să se spălate să fie muiată din ajun. Mazărea se fierbe în apă în care s-a muiat.

59. SUPA DE MORCOVI PĂRUL CU CRUTOANE. — 125 g unt, $\frac{1}{2}$ kg morcov, 1 ceapă mare, 100 g orez, $1\frac{1}{2}$ l zeamă de carne, sare, 4 felii de pâine tăiate cuburi, 1 praf de zahăr

Se înalță în 50 g unt morcovii tăiați felii subțiri, împreună cu ceapa tocată mar unt, un vîrf de lingurița de sare și un praf de zahăr. După ce morcovii s-au muiat, se toarna zeamă de carne sau apă și se adaugă orezul. Se lasă să fiarbă acoperit la foc moale. Se trece totul apoi prin sită, se subțiază cu cîteva linguri de zeama de carne și se adaugă 50 g de unt. Crutoanele se stropesc cu 25 g de unt și se rumenesc la cuptor (v. rețeta 6)

60. SUPA DE ORZISOR. — Zarzavat de supă, 2 ouă, 2 linguri făină, 50 g unt, 1 ceapă, pătrunjel verde, 3 linguri smîntină, sare.

Se prepară un bulion de zarzavat. Separat se face un aluat de făină care se strînge ca o minge și se lasă o oră să se usuce. Acest aluat se rade pe razatoare și se fierbe în zeama de legume cînd aceasta cîntorește. Se poltrivește de sare. Se drege cu smîntină și se adaugă pătrunjel verde tocat.

61. SUPA DE PRAZ CU CLATITE. — 3—4 bucăți de praz, 4 cartofi mari, 1 pătrunjel, 1 telină mică, 1 morcov, 75 g unt, 1 ou, 1 ceapă tăiată, 1 ceapă lapte, sare.

Se fierb pătrunjelul, telina și morcovul. Se strecoară și în zeamă se fierb cartofii tăiați cuburi și prazul (partea albă) tăiat felii. Cînd legumele sînt bine fierte, se adaugă 50 g unt și sare.

Între timp se pregătesc clatitele (v. rețeta 6). Se rulează și se taie fișii de 1 cm, care se pun în castron în momentul cînd se servește supa.

62. SUPA DE ROȘII I. — 1 kg roșii, 2 cepe, 2 ardei grași, 2 cartofi mari, 1 rădăcină de pătrunjel, 50 g unt, $\frac{1}{2}$ pahar smîntină, sare, piper.

Se fierb o oră și jumătate toate legumele de mar sus, tăiate în bucăți mici, afară de roșii. Se dau prin sită și în supa strecurată se adaugă roșiile curățite de coajă și semințe și tăiate bucatele, untul, sarea și un vîrf de cuțit de piper.

Cînd roșii sînt fierte, se adaugă smîntîna și pătrunjelul verde tocat. Se servește fierbinte.

Această supă se poate pregăti și cu orez.

63. SUPA DE ROȘII II. — 2 kg roșii, 2 cepe, 4 ardei grași, 1 lingură orez, 1 lingură zahăr, sare.

Se pun într-o oală cu $1\frac{1}{2}$ l apă cepele curățite și roșiile spălate, curățate și rupte în două. Cînd ceapa este fiartă, se strecoară zeama prin sită și se pune din nou la fiert, împreună cu ardeii (gustați să nu fie tui) curățiti de semințe și tăiați fideluță, și cu orezul ales și

spălat. Se adaugă sare și se lasă să fiarbă pînă ce înfloarește orezul.
Se pune zahărul după gust.

Aceasta supă se servește de preferință rece.

64. SUPA CU ROȘII CONSERVATE — 4 cartofi mari, 50 g unt, 2 linguri smîntînă, 1 lingură grîș, 4 roșii conservate, sare.

Se curăță cartofii, se spală, se taie în cuburi. Se fierb cu apa și sare și cu jumătate din unt. Se adaugă roșiile rupte. Se fierb 15 minute. Se toarna grîșul, restul de unt și smîntîna.

Se servește imediat ce grîșul a fiert.

65. SUPA DE SALATA VERDE — 4 salate, 50 g unt, 100 g slănină afumată, 1 linguriță făină, 2 ouă, pătrunjel verde, ceapă, verdețică, sare, 1 linguriță oțet sau zer.

Se prăjește slămina tăiată pătrățele într-o oală, cu o lingură de apă. Cînd apa a scăzut, se adaugă frunzele de salată bine spălate și tăiate fișu de un lat de deget. Se amestecă cu lingura de lemn pînă se moale frunzele. Se adaugă ceapa tăiată mărunt cu frunze cu tot, verdețica, făina, jumătate din unt și se acoperă cu 1 l + 1 apă caldă. Se sarează. Se lasă să fiarbă acoperit timp de o oră. Cînd supa este fiartă, se prepară din ouă și restul de unt o omleta coaptă pe amîndouă părțile (v. rețeta 541). Se taie fișu sau cuburi și se răstoarnă în supă.

Se adaugă oțetul sau zer și pătrunjelul tocat și se servește.

66. SUPA DE SPANAC — 750 g spanac, 100 g smîntînă, 50 g unt, 2 cepe, 3 linguri făină, 1 ou, sare.

Spanacul curățit și spălat și cepele tocate mărunt se înăbușă cu untul în oală, pînă se moale spanacul. Se adaugă făina și 1 l + 1 apă clocotită. Se lasă la fiert 20 minute și se gustă de sare. Se amestecă în castron galbenușul și smîntîna, oparite la început cu puțină zeamă de supă clocotită.

După aceea, se toarnă toată supa în castron și se servește.

67. SUPA DIN TELI DE MAZĂRE — 1 kg terci de mazăre, 2 cepe, 1 lingură făină, 50 g unt, sare, pine prăjită, pătrunjel verde.

Se curăță capetele tecilor, se spală, se pun în oală cu untul și cu cepele întregi, se înăbușă 10 minute. Se toarnă 1 l + 1 apă fierbinte. Se desface făina cu puțină apă și se toarnă în oală. Se adaugă sarea și se fierbe. Cînd supa este gata, se scoate ceapa, se adaugă pătrunjel verde tocat și cuburi de pine prăjită.

68. SUPA DE TOAMNA — 1 sfeclă mare, 1/2 kg cartofi, 1 conopidă, 125 g unt, 1 linguriță făină, sare, crutoane din 4 felii de franzelă, verdețică.

Se curăță sfecla, se taie felii, se înăbușă cu 50 g unt și sare; se fierbe acoperit și se trece prin sită. Se fierb cartofii, se trec prin

sită și se amestecă cu trei linguri de sos alb (v. rețeta 242). Se fierbe conopida și se trece prin sită. Se amestecă toate trei legumele, se subțiază cu patru cești de zeamă de zarzavat. Se potrivește de sare. Se lasă să dea cîteva cucte, se adaugă restul de unt și verdeață și se servește cu cutoane (v. rețeta 6).

69. SUPA TRIFARITĂ — 1 kg fasole verde, 1 kg țelină, 1 kg morcovi, 50 g unt, 1 ou, 2 linguri smîntînă, sare, verdeață.

Se înăbușă în unt și apoi se fierb în apă cu sare legumele spălate și tăiate maror. Se trece prin sită. Se drege supă cu smîntîna și cu un ou și se presară verdeața tocată.

70. SUPA TARANESCU — 2 morcovi, 1 rădăcina de pătrunjel, 2 fire de praz, 1 ceapă, 250 g fasole uscată, 1 felie de dovleac, 1 varză mică, 100 g slănină afumată, sare după gust.

Fasolea curată și fiartă se bate ca un pireu și se amestecă, în oala în care a fiert, cu legumele de mai sus, toate curățate, spălate și tăiate bucațele mici. Se adaugă slănină tăiată cuburi și puțin praz tăiat. Se fierbe totul în 2 l apă. Se potrivește de sare.

71. SUPA VARIEȘĂ — 75 g unt, 1 țelină, 1 nap, 1 fir de praz, 2 cartofi, o mină de fasole albă nouă, o mină de fasole verde, 2 l zeamă de carne sau de zarzavat, 1 linguri smîntînă, sare, verdeață, puțec prăjit.

Se înăbușă cu o lingură de unt țelina, napul, cartofii și prazul tăiate fidelite. Se adaugă zeama de carne și, să se c. apoi fasolea alba și cea verde ruptă în bucăți. Se fierbe 40 minute. Se adaugă smîntîna, restul de unt, verdeața tocată. Se servește cu rondele de pine prăjită.

72. SUPA DE VARZĂ CU CUTOANE — 1 varză (de preferință varză creștă), 1 ceapă, 1 bob de cutoare, 50 g slănină, 2 morcovi, 1 rădăcină de pătrunjel, sare, cutoane.

Se fierbe o varză tăiată în sferturi (ținută mai înainte în apă rece și scursă). Deasupra se pun morcovii și pătrunjelul tăiați în lung, ceapa în care s-a mișc o cutoară. Se adaugă slănină. Se umple cu apă, se sîrcază și se fierbe pe foc moderat. Se servește cu cutoane (v. rețeta 6).

73. SUPA DE VERDETURI — 1 kg spanac, 1 salată, 5-6 frunze de țelină, 1 legătură de sparanghel verde, 50 g unt, 2-3 linguri smîntînă, 1 linguriță zahăr, sare, 1/2 l zeamă de carne sau de zarzavat, verdeață.

Se taie verdeturile și se înăbușă în unt. Se adaugă sarea, zahărul și zeama de carne sau de zarzavat. Se lasă să fiarbă 30 minute, pînă ce verdeturile s-au murat. Se drege cu smîntînă și se presară cu verdeturi (pătrunjel, hîșmațchi) tăiate fin.

74. SUPA VERDE — Cite o mînă plină de macră, ștevie, spanac, o legăturică de țarhon, pătrunjel verde, 1 lingură făină, 100 g unt, 2 linguri smîntînă, 1 gălbenuș, sare, crutoane.

Se spală verdețurile, se taie fișu și se calesc în unt. Se amestecă cu făină. Se adaugă un litru de apă, sare și se fierbe $\frac{1}{2}$ ora. Se freacă galbenusul cu smîntîna în castron. Se toarnă supa deasupra și se servește cu crutoane de pîine (v. rețeta 6).

75. SUPA DE ZARZAVAT (minestrone) — 2 morcovi, 2 fire de praz (partea albă), 1 rămurică cu frunze de telină, 1 ceapă de fasole uscată (moiată din ajun), 2 cepe, 1 cafel de usturoi, 100 g taieți, 200 g costișă afumată, sare.

Se fierb toate legumele tăiate marunt împreună cu fasolca și mirodeniile în 3 l de apă, timp de 2 ore. Cînd legumele sînt fierte, se pun taieții să fiarbă și costișă tăiată cubulețe și prajită.

76. SUPA DE CARTOFI GATITA GRECESTE — $\frac{1}{2}$ kg cartofi, 1 ceapă, 1 fir de praz, $\frac{1}{2}$ l lapte, 1 lamie, 100 g smîntînă, sare, crutoane.

Se pun la fiert cu 1 l apă cartofii curățați, spălați și tăiați bucăți mici, împreună cu ceapa și prazul tăiate marunt și un praful de sare. Se lasă pe loc pînă ce cartofii se sfărîmă. Se strecoară totul iar cartofii și ceapa se zdrobesc, ca să treacă prin strecurătoare. Supa se subțiază cu lapte, e fiert și se stoarce deasupra lămie.

Cînd se servește la masă, se adaugă smîntîna și crutoane din pîine prăjită (v. rețeta 6).

77. SUPA FRANZEZESCA — 3 morcovi potroși, 2 fire de praz (partea albă), $\frac{1}{2}$ kg cartofi, 1 rămurică cu frunze de telină, 1 ceapă cu fasole albă (moiată din ajun), 1 ceapă, cimbru, 1 cafel de usturoi, $\frac{1}{2}$ varză mică, 50 g unt, 100 g smîntînă, pîine prăjită, sare.

Se fierb 2 $\frac{1}{2}$ ore în 1 $\frac{1}{2}$ l apă cu sare și sînt toate legumele indicate, tăiate subțire, afară de varză. Se strecoară și în această zeamă, se fierbe varza tăiată în sferturi. Cînd și varza a fiert, se toarnă supa în castron peste smîntînă și crutoane (v. rețeta 6), și se servește în fiecare farfurie un sfert de varză.

78. SUPA CU MERE — $\frac{1}{2}$ kg picioare de porc proaspete sau afumate, o ceapă, 4—5 mere, 1 galbenus de ou, 2—3 linguri smîntînă.

Se fierb picioarele de porc cu ceapa. Se curăță mercele de coajă și simburî, se taie sferturi și se pun în oala cînd carnea este pe trei sferturi fiartă. Se lasă să fiarbă pînă ce se moale mercele. Înainte de servit la masă se amestecă supa cu galbenusul de ou și smîntînă.

79. SUPA MERIDIONALĂ — $\frac{1}{2}$ căpățînă de usturoi, 50 g untdelemn de masline, 4 felii de franzelă, verdeată, 1 $\frac{1}{2}$ l zeama de ciuperci, piper, sare.

În zeama de ciuperci se fierb căten de usturoi întreg. Între timp, se taie felile de franzelă în bucăți mici, se presară cu piper, se stropesc cu untdelemn, se pun în fundul castronului și se toarnă zeama de

ciuperii strecurată și clocotită. Se potriveste de sare, se presara verdețuri și se servește caldă.

Observație. Pentru 1^a și 1 zeama de ciuperci se folosesc 1 kg ciuperci, cu apă caldă 2^a și 1 de apă cu o linguriță de sare. Ciuperile se pot și așeza în supă sau se face o umplutură din ele.

80. SUPA DE PESTE MARIANT — 1 kg pește mic diferit, 2^a pahar untdelemn, 2—3 cepe, 1^a capafișă usturoi, verdețuri, zeamă de lămie, 1 lingură de sos tomat, 1^a kg cartofi, 1^a lingură făină, sare, piper boabe.

Se înăbușă ceapa cu untdelemnul și se adaugă sarea, cartofii verdeturile și 2^a l apă. Se fierbe 30 minute și apoi se pun bucatelute de pește, lămie. Luabele de piper și sosul tomat. Se mai lasă la fiert 30 minute pînă ce peștele s-a muiat. Se toază cu tamă deslăcuță cu puțină zeama de pește și se mai fierbe încă 10 minute.

81. SUPA RUSĂȘCĂ RECI — 250 g spanac, 250 g frunze de sfeclă, 1 litru vin acrisor, 1 linguriță zahăr, 100 g castraveți verzi, pătrunjel verde, 1 crenguță de carbon, 1 ceapă, 50 g unt, sare.

Se înăbușă în unt frunzele de sfeclă și spanacul spălat și tăiat, se folosesc în puțină apă și se trece prin sită. Fiecare obținut se mizează cu vinul. Se adaugă o jumătate de linguriță sare, zahărul și castraveții, ruși la apă cuburi împreună cu ceapa și se dă la fiert la matou.

Se servește rece.

82. SUPA DE VIȘINE CU ZEFAMA DE CARNE — 1^a zeamă de carne cu rășină de grăime, 1 kg vișine, 2 gălbenușuri, 250 g smîntină, 1 linguriță zahăr pudră, sare.

Se spală vișinile, se pun într-un tifon și se storc cît mai bine. Se amestecă sucul de vișine cu zeama de carne lîmpede și se lasă să dea cîteva clocote, adăugînd sarea și zaharul. Se bat în castron gălbenușurile cu smîntina. Se toarnă la început puțină zeamă clocotită, amestecînd repede, apoi toată zeama.

Se servește rece.

83. SUPA DE VIȘINE VEGETARIANĂ. — 1 kg vișine, 2 gălbenușuri, 200 g smîntină dulce grasă, sare.

Se opăresc vișinile, se trece prin sită, iar zeama se fierbe cu puțină sare. Se freacă gălbenușurile cu smîntină într-un castron și se toarnă deasupra zeama de vișine. Se servește rece.

BORȘURI

Borșurile se cresc, cu borș, clocotit separat și amestecat cu fier-tură de carne sau de legume.

84. PREGĂTIREA BORSULUI — 1/2 kg țărițe de grâu, o mină de mălai, o felie de pâine uscată, 2—3 felii de lămie, o crenguța cu frunze de vișn, 5 l apă.

Se pun într-un borcan de sticlă sau de pamânt smaltuit tălțile de grâu și mălaiul amestecate. Se adaugă pâinea, felie de lămie, frunzele de vișn dacă se găsesc, și se opăresc cu apă fiartă amestecând cu un saculet. Se acoperă borcanul și se ține la loc cald, având grijă să mai amestecăm de 2 ori. În 24 de ore borsul este acru.

Când borsul este destul de acru se lasă să se limpezească și se toarnă în sticle, care se țin la rece (pina la 8 zile).

Când se face a doua oară umplerea borșului se adaugă o ceașcă de huște, țărițele fermentate, la ingredientele indicate mai sus.

Frunzele de vișn și felie de lămie se adaugă după gust și posibilități.

85. BORS BULGĂRESC CU ARDEI, DOVLECEI ȘI PATLĂGELE VERZI — 1/2 kg carne, 3 ardei, 1 dovlecel, 9 pătlăgele verzi, 1 crenguță de orez, 1/2 kg roșii, verdeață și leuștean, 1/2 l borș, 2 cepe, 1 ou, sare, piper, 1 kg oase.

Se umplu ardei, patlăgelele și dovleacul tăiat și scobit cu o tocătură preparată din carne tocată prin mașină amestecată cu orez, sare, piper, verdeață tocată. Separat se pun la fiert oasele cu 1/2 l apă și sare. Se strecoară, se adaugă ceapa și verdeața tăiată și în această zeama se fierb încet legumele umplute. Când carnea este aproape fiartă se adaugă roșiile în sferturi, verdeața tocată și borșul clocotit și limpezit. Se dregă cu ou.

86. BORS DE HERBEC CU VARZĂ DULCE — 500 g carne de herbec, 1/2 varză, 1 lămie, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 țelină, 1 ceapă, verdeață, leuștean și 1/2 l borș și sare.

Se taie carnea bucățele, se fiercă cu lămie și se pune la fiert. Se spună cyle. Se adaugă zarzavatul tăiat fideluță, sare și varză tocată. Când carnea este fiartă, se toarnă borsul clocotit.

Se pune verdeața și se servește.

87. BORS DE CARTOFI — 1/2 kg cartofi, 2 cepe, 100 g smântână, 2 linguri untdelemn, 1/2 l borș, leuștean, sare.

Se curăță ceapa și se taie marunt. Se înăbușă în untdelemn. Se adaugă apă 1 l apă, sare și cartofi curățiți, spălați și tăiați cuburi mici. Când cartofii au fiert, se adaugă borsul clocotit și leușteanul tocat marunt. Se lasă să clotească puțin, iar smântâna se adaugă când se servește la masă.

88. BORS DE CIUPERCI — 1 kg ciuperci, zarzavat de supă, 1 l borș, 1 ceapă, verdeață, 1 crenguță cu orez, sare.

Se taie zarzavatul și ceapa și se pun la fiert cu 1 l apă și sare. Când zarzavatul este pe jumătate fiert, se adaugă ciupercile tăiate felii. După ce s-a murat ciupercile se toarnă borșul clătit și orezul fiert. Se mai lasă câteva minute pe foc, se presară verdeața și se servește.

89. BORS DE DOVLECEI UMPLUT — 300 g carne tocată de miel sau de vacă, 1 ou, 1 felie de pîine, 1 lingură orez, verdeață, 4 dovlecei, 1 l borș, 1 ceapă, sare, piper, 2—3 roșii, 3—4 linguri amînăină.

Din carne se face o tocătură amestecată cu ou, miez de pîine murat și bine stors, orez, sare, piper, mărar și patrunjel tocat. Se curăță dovleceii, se taie în două sau în trei bucăți, se scobesc cu o linguriță care se învîrtește în dovlecei ca un șiret și se umple cu tocătura de mai sus. În timpul cînd se pregătește tocătura și se umple dovleceii, se fierb o oră în 2 l apă oasele scoase de la carne, împreună cu o ceapă și sare.

În această zeama se lasă să fiarbă dovleceii umpluți 3/4 de oră. Se scot apoi în castron și se toarnă smîntina deasupra. Depe al se clătește borșul cu câteva roșii curățite de coajă și tăiate felioare și se toarnă peste dovlecei din castron.

90. BORS DE MĂRUNTAIE ÎN PASARE — 1 kg cartofi, 2—3 morcovi, 1 patrunjel, 1 telina, 1 ceapă, 1 crenguță cu orez, 1 l borș, 1 ou, măruntaie, aripi și gît de pasăre, patrunjel, sare.

Se pun măruntaiele, aripile și gîtul să fiarbă cu zarzavatul tăiat mărunt și sare. Separat se fierbe orezul și se adaugă cînd carnea este fiartă, o dată cu borșul clătit. Se drege borșul cu un ou batut în castron, peste care se toarnă la început, cu inculul, câteva linguri din oală apoi tot borșul. Se presară patrunjel verde tocat mărunt și se servește.

91. BORS DE GULII — Zarzavat de supă, 250 g gulii, 1 l borș, 100 g paste făinoase, verdeață, sare.

Se prepară ca borșul rece de legume (v. rețeta 93).

92. BORS DE HELE — 1 kg carne (cap și spate), 1 l borș, 100 g amînăină, zarzavat de supă, 1 ceapă, 1 linguriță făină, sare, piper, 1 crenguță de leuștean.

Se pregătește ca borșul de măruntaie de pasăre (v. rețeta 90). Separat se desface făina cu puțină zeama și se fierbe câteva minute. Se adaugă în fiertura la urmă, o dată cu borșul și leușteanul. Se drege cu smîntină.

93. BORS DE LEGUME — 750 g zarzavat variat, 2 x 1 borș, 100 g paste făinoase sau 50 g orez, verdețea și leuștean, sare.

Se fierb legumele tărate fidelata într-un litru de apă cu sare și când sînt fierle se adaugă ficu orez, ficu paste făinoase. Cînd acestea sînt fierle se adaugă borșul clocotit separat și verdețea. Se servește rece.

94. BORS DE LOBODA — 3—4 legături de lobodă, 2—3 legături de ceapă verde, 1 x 1 borș, pătrușel, leuștean, 1 ceșcuța cu orez, sare.

Se curăță frunzele de lobodă și ceapa și se spală bine. Ceapa se taie marunt, loboda se lasă frunzele. Se pune să fiarbă cu 1 l apă cu sare, se adaugă orezul și se fierbe puțin deoparte. Se toarnă borșul clocotit separat și se lasă să mai fiarbă. Se adaugă pătrușel și leuștean verde tărat, se amestecă și se dă oală de parte.

Se poate adăuga și mîina și galbenus de ou în castron, peste care se toarnă borsul și după gust, în oală în care fierbe loboda se adaugă și 1—2 mîini de mîndocin.

La fel se poate a borsul de maciuș, de spanac și de urzici.

95. BORS DE VIE — 2 kg cap de miel și spată, 4 legături de ceapă verde, 1 legătură pătrușel, 1 legătură leuștean, 1 lingură orez, sare, 1 x 1 borș, 1 galbenus.

Se pune la fier, cu 1 l apă cu sare cașul întreg cu restul de carne tăată bucatele, puțin mîini bine spălate. Se spumnește, se adaugă ceapa verde tărată și orezul curățit. Cînd carnea este gătită se adaugă borșul clocotit separat. Se lasă să fiarbă 2—3 clocoți împănă. Se adaugă pătrușelul și leușteanul toat. Se amestecă și se dă deoparte.

După gust, se poate da borsul cu galbenus de ou.

96. BORS DE PEȘTE — 1 kg pește (erap sau somn), zarzavat de supă, 1 ceapă, 1 x 1 kg rușu, 1 x 1 borș, leuștean, pătrușel verde, sare.

După ce s-a curățit peștele și s-a spălat, se freacă cu sare apoi se taie bucate potrivite și se lasă deoparte. Se freacă zarzavatul și ceapa tătă marunt în 2 l apă cu sare, apoi se adaugă osute. Cînd este bine fier, se adaugă borsul clocotit și după puțin timp bucatele de pește. Se fierbe la foc potrivit. Cînd este aproape gătit, se presă în bors puțin leuștean și pătrușel verde, tătate marunt.

97. BORS DE PERISOARE — 2 kg carne de vacă, 1 ou, 2 cepe, pătrușel verde, sare, piper, 1 x 1 borș, 1 rădăcină pătrușel, 1 jelină mică, 1 lingură cu orez, 2 linguri smîntină și 1 galbenus.

Se fierb legumele în 1 l apă cu sare. Între timp se toacă carnea împănă cu ceapa. Se amestecă cu ulei, orezul, sarea, piperul și verdețea. Se fac perisoare cu mîina udă și se pun la fier în oală cu

zarzavat. După 1/2 ora se adaugă borșul clocotit și verdeța tăiată marunt.

Borșul se poate drege cu puțină smântină și cu un gălbenuș.

98. BORS DE VACUȚĂ. — 1/2 kg carne grasă de vacă, zarzavat de supă, 1/2 kg roșii, 2 leguri smântină, sare, piper, 1 varză.

Se taie carnea bucăți și se pune la fiert în 2 l apă rece cu sare. După ce s-a luat spuma, se adaugă zarzavatul și varza tăiate marunt ca fideluța și puțin piper. Când carnea este fiartă se pun roșiile și se lasă să mai dea câteva clocote. Se servește la masă dres cu smântina.

99. BORS DE SFECLĂ. — Zarzavat de supă, 1 borcan cu iaurt, 1 sfeclă, sare.

Se prepară ca supa de legume 1/2 rețeta 54, ca deosebirca că se adaugă la fiert 1/2 de sfeclă tăiată fideluță iar după ce au fier zarzavaturile, se strecoară prin strecurătoare în care s-a pus restul de sfeclă crudă rasă. Se pun din nou zarzavaturile în zeama strecurată, se adaugă sare și se acoperă cu iaurt.

100. BORS DE CARNE CU SFECLĂ. — 1/2 kg piept gras de vacă, 2 sfecele roșii, 2 cepe, 5 căței de usturoi, 1 l borș, 2 crenguțe de leuștean sare.

Se pune la fiert carnea spălată și tăiată bucățele cu 2 l apă rece și sare. Se spumăște, se adaugă o sfeclă tăiată bucăți mari și cepele tăiate marunt și se lasă să fiarbă două ore. Iumatate din a doua sfeclă se taie ca fideluța și se adaugă la fiertul din ceaștia jumătate se rade, se pune într-o farfurie adîncă cu două linguri de apă și se lasă să stea. Când carnea este fiartă se pune sfecla rasă într-un tifon curat și se stoarce în castronul de supă tot sucul.

Peste carnea fiartă se toarnă borșul și se mai dă un clocot. Se adaugă apoi usturoiul pisat peste sucul de sfeclă din castron și leușteanul tăiat marunt. Se scot din borș bucățile mari de sfeclă iar restul se toarnă fierbinte în castron și se servește la masă.

101. BORS DE SFECLĂ CU CARTOFI ȘI SMÂNTINĂ. — Zarzavat de supă, 1 sfeclă, 1 kg cartofi, 1 l borș, 1 gălbenuș, 2 leguri smântină, sare.

Se cîrăță și se rade zarzavatul și jumătate din sfeclă. Se fierb cu 1 1/2 l de apă cu sare și se adaugă cartofii. Când legumele au fiert, se toarnă zeama și borșul clocotit printr-o strecurătoare în care s-a pus restul de sfeclă rasă. Se drege cu un gălbenuș batut cu smântină.

Borșul poate fi înlocuit cu 1/2 kg de roșii.

102. BORS UCRAINEAN. — 750 g carne (preferabil de porc), 1 sfeclă roșie lungă, 1 morcov, 2 rădăcini de pătrunjel, 3 cepe, 1 varză mică dulce, 1 legătură pătrunjel, 1 legătură mărar, 1 kg cartofi, 1 legură pastă de roșii, 1-2 ardei grași uscați, 100 g smântină, 1 l borș, sare.

Se taie bucăți de carne potrivite se pun la fiert în 2 l de apă cu puțină sare și se spumăesc. Se adaugă cepele rădăcinile de pă-

trunjel, ardei grași, morcovul, cartofii și sfecla, toate tăiate mărunt. Când carnea este aproape fiartă, se adaugă varza tăiată mărunt, borșul clocotit și pasta de roșii. Se gătește și se potrivește de acru și de sare. Se servește cu o lingură de smântână în fiecare farfurie.

103. BORS RUSESC

Se prepară ca borșul de vacuță (v. rețeta 98) dar cu sfeclă.

CIORBE

Ciorbele se acresc cu zeamă de varză, de aguridă sau corcoduse verzi care se fierb tot separat se sarează și apoi se adaugă la fiertura de păsărie cu oțet, vin, iaurt, lămlie.

104. CIORBA ARDELENEASCĂ CU TARHON — 1 kg ciolan de porc afumat sau de șira spinării, 1 ceapă, 1 lingură de orez, 1 legătură de tarhon, 2 linguri de smântână, 1 gălbenuș de ou, 1 lingură de oțet.

Se spală și se sparge ciolanul. Se pune la fiert împreună cu ceapa tăiată mărunt și se spumăște. Când carnea este aproape fiartă, se adaugă orezul curățat și spălat. După ce orezul s-a fiert, se adaugă tarhonul, spălat și tăiat mărunt. Într-un castron, se amestecă gălbenușul de ou, oțetul și smântâna și se toarnă ciorba fierbinte deasupra.

105. CIORBA DE BERBEC — 1 kg carne de berbec, 1 morcov, 1 ceapă, 1 țelină, 1 rădăcină de păstănac, 1 legătură pătrunjel, 1 lingură pastă de bulion, zeamă de varză, ardei iute, sare.

Se taie carnea bucatele și se pune la fiert într-o oală cu 2 l apă cu sare. Se scoate spuma și se adaugă zarzavaturile tăiate ca fideluța. Când a fiert carnea se adaugă bulionul și după gust și puțin ardei iute. Se acresc cu zeamă de varză și se servește fierbinte.

106. CIORBA DE BURȚĂ — 2 kg burță, 1 kg oase, 1 țelină, 2 morcovi, 1 rădăcină de păstănac, 1 legătură de pătrunjel, 1 gălbenuș, 2 cepe, 1—2 linguri de oțet, sare.

Deoarece burta fierbe greu, trebuie pregătită din ajun. Se spală bine în mai multe ape burta și oasele. Se freacă cu sare sau cu mălai și se spală din nou în mai multe ape. Se așază într-o oală cu 4 l apă clocotită și se fierbe 1/2 oră. Se înlocuiește apa și se lasă să fiarbă 3—4 ore cu sare, la un foc moale. Se adaugă toate legumele și se fierb bine. Se strecoară apoi zeama și se adaugă burta tăiată felii subțiri. Se bate un gălbenuș în castronul în care se servește ciorba, turnând puțin câte puțin zeama fierbinte. Se acresc cu oțet, după gust.

Observație: Supele și ciorbele se dreg numai cu gălbenuș bine frecat. Se toarnă puțin câte puțin zeama clocotită amestecând mereu pentru ca gălbenușul să-și piardă gustul de crud și să nu se taie.

107. CIORBA FRANTI ZEAMA DE BURTA — 1 picior de vitel, 3 kg burtă, câțiva morcovi, 2 cepe, 2 cuișoare cimbru, foi de dafin, piper boabe, câțeva fire de praz, sare, 1 l vin alb, puțină făină pentru cocă, sos de muștar.

Se spală bine burta cu o perie în apa caldă pînă se albește. Se taie bucati de tomate pînă la jumătate. Se așază pe fundul unei tale mar cu capac, acoperind cu un rând de morcovi tăiați în rondele subțiri. Se mai pun două cepe, în care s-așză tăiați două cuișoare, ciurul, foi de dafin, sare boabe de piper și un picior de vitel. Se acoperă cu un rând de morcovi amestecați cu fire de praz tăiate bucăți. Se toarnă 1 l apă și vinul alb pînă se umple oala. Se lipește capacul ermetic și cu cocă, fie cu lign de lemn, se lăsa tot cu cocă de jur împrejur. Căci care se rupe în timpul fierberii se curtește din nou tot cu cocă ca să nu iasă de loc aroma din oală. Se fierbe 5-6 ore la foc domol.

Dupa ce a fiert se da desoprită. Se înlătura cocă. Se ridică capacul, se scot buțelele de burta iar piciorul se curată de oase. Se așază într-un castron se toarnă zeama strecurată de sus și se servește foarte fierbinte. Zeama trebuie să fie bine sazată. Se poate coafeta cu un sos de muștar (v. rețetele 205-271, pus în castron și amestecat cu zeama de burtă).

108. CIORBA DE CARNE DE PORC — 1 kg carne, 1 morcov, 1 păstînac, 1 rădăcină de pătrunjel, 1-2 cepe, 1 ceșcuță orez, 1 l zeamă de varză, sare.

Se prepara ca ciorba de petroace de pasare (v. rețeta 115).

109. CIORBA DE CRENVURȘTI CU TAURI — 250 g crenvurști, 2 legături de ceapa verde, 1 legătura pătrunjel verde, 1 lingură făină, 1 borcan de iaurt, sare.

Se taie crenvurștii în bucat de 1 cm și se fierb cu 2 l apă într-o oală cu apă acoperită. Separat se fierbe cu 1 l apă ceapa verde tăiată mărunt. Se potrivește de sare. Se adaugă făina desfacută cu puțină apă rece. crenvurștii fierți și se mai da în cocot 10 minute. Se rastoarnă ciorba în castron peste iaurt și pătrunjel tocat.

110. CIORBA DE DOVLECELE CU TAURI — 2 dovlecei mari, zăzavat de supă, 1 borcan cu iaurt, 1 ceșcuță cu orez, verdețică, sare.

Se fierbe 1/2 ora zăzavatul de supă în 1 l apă. Se adaugă orezul și se fierbe încă 15 minute. Se pun și dovleceii tăiați cuburi și cînd aceștia sînt fierți se adaugă iaurtul sare și verdețica. Se mai poate prepara și în felul următor. Se înabuză tot zăzavatul cu 50 g unt. Se adaugă o lingură ta plină de făina desfacută cu apă rece. Se acoperă cu 1 l apă și se lasă pe foc pînă fierb legumele. Mai departe se procedează ca mai sus.

111. CIORBA DE FASOLE SCALACĂ, CARTOFI 250 g fasole uscată, zarzavat de supă, 1 ceapă mare, 1 lingură untdelemn, 3—4 cartofi, pătrunjel verde, 1/2 l zeamă de varză, sare.

Se alegi fasolea, se spală și se pune la fiert cu apă rece. Când dă în clocot se schimbă apa cu altă caldă, pregătită dinainte. Se adaugă ceapa tăiată mărunt și untdelemnul. Când fasolea este fiartă pe jumătate se adaugă zarzavatul, sarea și cartofii toți taiați mărunt. La urmă se adaugă zeama de varză. Se servește cu pătrunjel tocat mărunt.

112. CIORBĂ GRECEASCĂ 1/2 kg carne de vară, zarzavat de supă, 2 linguri de orez, 1 ou, lămie, sare.

Se taie carnea în bucățele și se pune la fiert cu 1 1/2 l apă cu sare. Se ia spuma și se adaugă zarzavatul de supă întreg. Când carnea este fiartă se scoate zarzavatul și se adaugă orezul spălat. După ce a fiert orezul se drege ciorba cu ou batut și zeama de lămie.

113. CIORBA DE OASE DE PORC — Oase de porc, 1 morcov, 1 ceapă, 1 țelină, 1 pastîrnac, 1 legătură pătrunjel, 1 ceșcuță cu orez, 1/2 litru zeamă de varză, leuștean, sare după gust.

Se spală oasele și se pun la fiert în 2 1/2 l apă. Se scoate spuma și se lasă să fiarbă la foc mic, ca să se clătească o ciorbă limpede. Se adaugă zarzavatul tăiat cu fideluța, sarea și o ceșcuță cu orez spălat. Când zarzavatul și orezul sînt fierte se adaugă ciorba cu zeama de varză clătită și se adaugă leușteanul tocat.

114. CIORBA PESCIAREASCĂ 1 kg pește mărunț, 1/2 kg pește mare, somn sau crap, 2—3 cepe, 1 fir de praz, 3—4 căței de usturoi, 1/2 kg de roșii, sare, piper, 2 linguri de untdelemn (de preferat de măsline).

Se fierbe peștele mic împreună cu capetele de la peștele mare. Se scurge zeama, se adaugă ceapa, prazul și usturoiul tocat, roșiile curățate de coajă, untdelemnul, sarea și piperul. După ce a fiert 10 minute la foc mic se pun și bucățile de pește. Se mai fierbe un sfert de oră. Se presară cu pătrunjel tocat.

115. CIORBA DE POTROACE DE PASĂRE — Aripile, gîtul, pipota, capul, labele și o parte de la spinarea unei păsări, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 pastîrnac, 1/2 țelină, 2 linguri cu orez, zeama de varză, leuștean, sare.

Se fierb bucățile de pasăre. Se spumănesc și se adaugă zarzavaturile curățate, spălate și tăiate fideluța. Se lasă să fiarbă încet, la foc potrivit, iar cînd zarzavatul este fiert se adaugă orezul fiert, sare după gust și zeama de varză clocotită separat și spumuită. Se adaugă puțin leuștean și se acoperă. Se mai lasă puțin să stea și apoi se servește.

Mincări de legume fără carne



- 116. ANDIVE LA CUPTOR** — 500 g andive, 100 g unt, 1 ceașcă cu lapte, 1 lingură făină, 2 linguri smântână, sare.

Se curată și se spală andivele (v. rețeta 80) apoi se pregătesc întotdeauna ca prizele la cuptor (v. rețeta 200).

- 117. ANDIVE LA CUPTOR CU SUNCĂ** — 500 g andive, 50 g unt, 100 g șuncă, sare, 150 g pască.

Se curată andivele de foile vechi. Se spală și se căpătesc în apă clocotită cu sare. Se scurg bine, se ralează într-o felie de pască și se așază rulouri într-un graten uns cu unt. Se presară șuncelul ras, restul de unt și se dau la cuptor 20 minute să se rumenească.

- 118. ANDIVE CU SMÂNTÎNĂ** — 500 g andive, 100 g smântână, 50 g unt, sare.

Se curată andivele și se opăresc în apă clocotită cu sare. Se scurg foarte bine, se șterg și se acopera cu smântâna și unt. Se dau 5 minute la cuptor.

- 119. ARDEI UMPLUȚI CU CIUPERCI** — 8 ardei roșii, 1 kg umplutură de ciuperci, 50 g unt, sos de roșii, 1 ceașcă orez, 150 g smântână, sare.

Se pregătesc ca dovleceii umpluți cu ciuperci (v. rețeta 156). În loc de zeama de carne se pune zeamă de roșii.

- 120. ARDEI CU OREZ** — 15 ardei, 1 kg roșii, 2 cepe, 1 ceașcă cu orez, sare, 100 g untdelemn, pătrunjel verde.

Se coc ardeii, se curată și se rup în fișii. Se așază în crat (peste cepele înăbușite în untdelemn). Se adăuga sare și roșii cătăle și tăiate felii și se lasă la foc pînă scade. Se adăuga orezul fiert separat și amestec și verdețta tocată mărunt.

121. ARDEI UMPLUȚI CU OREZ — 10 ardei grași, 150 g orez, 2 cepe, mărar verde, 1 : ceașcă untdelemn, 4—5 roși, sare, piper, un morcov.

Se taie cepele marunt, se rumenesc în jumătate din cantitatea de untdelemn, se adaugă orezul curățit și spălat și se lasă 2—3 minute să se prăzească. Se toarnă o ceașcă și jumătate de apă. Se pune jumătate de linguriță de sare, un vârf de cuțit de piper și se acoperă. După ce orezul a absorbit apa, se dă la o parte de pe foc și se adaugă verdeța tocată marunt.

Separat se spală ardeii, se taie căpăcele în jurul codiței, se scot semințele, se încearcă după miros sau după gust dacă sînt niși, iar capacelele prinse de codițe se pastrează. Se umplu ardeii cu orezul fierit pe jumătate și anestecat după gust, cu morcovul ras, se pun căpăcelele cu coada în punșă în orez ca să nu cadă. Se așază ardeii într-o formă cu pereți mai înalți sau într-o cratiță, cu codițele la marginea cratiței. Se pun deasupra roșile curățite de pițică și de semințe și se pun adaugă încă o ceașcă și jumătate de apă și restul de untdelemn. Se acoperă cratița și se dă la cuptor încă 20 de minute. Dacă zeama a scăzut, se poate adauga jumătate de ceașcă de apă caldă, apoi se lasă la cuptor cîteva minute.

Se pregătesc din timp și se servesc reci, fiind mult mai gustoși.

122. BAME GRECEȘTI — 1 : kg bame tinere, 1 : kg roșii, 1 : l borș, 2 cepe, piper boabe, 1 linguriță făină, 75 g untdelemn, verdeță, 1 : lămîie, sare.

Se opăresc cu borș bamele curățite, se lasă 15 minute să se scurgă. Se mănășă în untdelemn cepele tăiate marunt, se presară făina și se umple cu o ceașcă de apă și zeama de la roșii ferte și strecurate, sare, piper. Se pun și bamele și se lasă la fierț la foc potrivit cam 30 minute; se adaugă lămîie.

Se servesc reci, cu verdeța tocată și presărată deasupra.

123. CARTOFI FRANȚUZESTI — 1 kg cartofi, 4—5 linguri brînză rasă, 1 lingură pesmet, 100 g unt, 1 : lingură făină, 1 : lingură bulion de legume sau lapte, sare (pentru sos alb).

Se fierb cartofii în coajă. Se curată și se taie felii. Se așază straturile într-o formă bine unsă cu unt. Se pregătește un sos alb (vezi rețeta 242). Straturile de cartofi se alternează cu brînză rasă și sos alb. Peste ultimul strat se presară pesmet și restul de unt împărțit în pătrățele mici.

Se tin la cuptor timp de 25—30 minute.

124. CARTOFI UMPLUȚI CU BRÎNZĂ — 8 cartofi mari, 100 g cașcaval, 1 : linguriță chimen, 100 g unt, sare.

Cartofii spălați și șterși se pun la cuptor. După ce s-au copt, se lasă cîteva minute să se răcească, apoi se taie în două în lung.

și se scobesc cu o lingură scotînd miezul într-un castron. Coaja nu trebuie ruptă, de aceea se lucrează cu grijă. Miezul se amestecă cu unt, brînză rasă, chimen și puțină sare după gust. Se umplu cartofii la loc, de data aceasta mijlocul va fi mai rotund.

Se așază pe un graten și se țin 15—20 minute la cuptor încins, apoi se servesc.

Cartofii preparați se pot acoperi cu un sos alb (v. rețeta 242) sau cu sos de roșii (v. rețeta 274).

Se mai pot pregăti la fel cartofii umpluți cu ciuperci, orez, șuncă etc. (v. rețetele 660—665).

125. CARTOFI PAI — 1 kg cartofi, $\frac{1}{2}$ untdelemn, sare.

Se spală și se curăță cartofii, pe măsură ce sînt curățați, se țin în apă rece. Se taie felii pe lung, groase de $\frac{1}{2}$ cm. De suprapan 3—4 felii și se taie în lung în grosime de $\frac{1}{2}$ cm. în chip de betişoare. Se șterg cu o cârpă, se rumenesc în grăsime bine încălziată, se scot pe la lunc de tabla ținută pe aburi și se sarează.

126. CARTOFI PANI — 4—10 cartofi mari, 2 ouă, 2 linguri pesmet, 150 g unt sau untdelemn, 1 linguriță sare.

Cartofii se spală și se fierb în coajă. Se curăță și se lasă să se răcească. Se taie felii groase de 1 cm, se presară cu sare, se trec prin ou, pesmet și se rumenesc în grăsime.

127. CARTOFI CU CEAPĂ — 1 kg cartofi, 3 cepe, 3 linguri untdelemn, sare.

Cartofii se fierb în coajă, se curăță și se taie felii rotunde. În același timp se taie cepele marunt și se prăjesc într-o cratîță cu untdelemn. Cînd ceapa s-a îngăbenit, se adaugă cartofii presarați cu sare și se lasă puțin să se prăjească.

128. CARTOFI CU USTICOI LA CUPTOR — 1 kg cartofi, 100 g costiță afumată, 50 g unt, 1 lingură făină, $\frac{1}{2}$ ceașcă cu lapte, 4 căței de usturoi, sare, piper.

Se spală cartofii și se fierb în coajă. Se curăță, se taie felii subțiri. Se freacă bine cu usturoi o formă, se așază un rînd de cartofi, un rînd de costiță feliate subțiri. Se acoperă cu un alt rînd de cartofi și deasupra se toarna un sos alb făcut din unt, făină, sare, lapte și piper (v. rețeta 242). Se coace pînă se rumenește.

129. CASTANE INABUȘITE — 1 kg castane, 50 g unt, 1 ceașcă lapte, $\frac{1}{2}$ linguriță sare.

Se creștează castanele și se pun la copt pînă se desface coaja. Se curăță de coaja și de piețița. Se inabușă cu unt și cu laptele fierbințe, în care s-a adăugat sarea. Se servesc ca garnitură la fripturi.

130. CASTRAVEȚI ÎNABUȘIȚI — 2 castraveți mari sau 4 mici, 2 ouă, 1/2 linguriță făină, 1 lamie, 50 g ulei, sare.

Se curăță și se taie castraveții în lungime în patru sau șase bucăți. Se înăbușă 8—10 minute într-o cratiță largă cu puțină apă, ușor sărată. Se scot și se acoperă cu un sos preparat din unt topit și din zeama lăsată de castraveți, gălbenușurile frecate cu făină și zeama de lamie. Se pune cratița cu castraveți pe marginea mașinii și se mai ține aproximativ un sfert de oră.

Se servesc lângă cartofi fierți, stropiți cu unt.

131. CASTRAVEȚI CU SMÎNTÎNĂ — 2 castraveți proaspeți mari sau 4 mici, 50 g unt, 1/2 lingură făină, 1 ceașcă lapte, 3 boguri smântină, sare, muceșcă.

Se taie în lung castraveții curățiți și se scoate miezul cu semințe. Se pun în apă cu cotiță cu sare pînă se moale puțin. Se pun în apă rece apoi se scurg și se usucă. Se înăbușă cu unt puțină sare și câteva bucăți de măsline. Se adaugă făina și laptele. Se lasă să fiarbă acoperit 15 minute.

Se toarna smântina și se servesc.

132. CHIFTELUTE DE CARTOFI I — 1 kg cartofi, 2 linguri făină, 1 ou, sare, 15 g drojdie, 150 g untdelemn.

Se fierb cartofii în coajă, se curăță, se dau prin mașina de carne și se amestecă cu ou, sare, făină și drojdie stărnită. Se face un sul lung și gros din care se taie felii de 1 cm. Aceste felii se trec prin făină și se rumenesc pe ambele părți în untdelemn incins. Se servesc la masa fierbinte, lângă un sote de legume.

133. CHIFTELUTE DE CARTOFI II — 1 kg cartofi, 1 felie franzelă, 1 lingură făină, 2 ouă, zarzavat de la o supă verdeată, 2 linguri pesmet, 150 g untdelemn, sare, piper.

Se fierb cartofii și se dau prin sită împreună cu zarzavatul de la o supă. Se amestecă cu pînea muiată și stoarsă, făina, gălbenușurile, sarea, piperul, verdeata și la urmă a bușurile batute spumă. Se fac chiftelute, se dau prin făină, ou, pesmet și se prăjesc în untdelemn.

134. CHIFTELUTE DE DOVLECEI — 2—3 dovlecei tineri, 1—2 ouă, 3—4 linguri brînză rasă, sare, piper, 1—2 linguri făină, 150 g untdelemn.

Dovleceii, curățiți de coajă, spălați și șterși, se rad într-un castron, adăugînd 1/2 linguriță de sare. Se amestecă și se lasă să stea o oră, apoi se stoarce. Se pun în alt vas, se adaugă ouale întregi, brînză rasă, făină și piper după gust, amestecînd bine totul. Se taie cu o lingură din compoziție și se pune într-o tigaie în untdelemn incins. Se prăjesc chiftelutele pe amîndouă fețele. Se servesc fierbinți.

135. CHIFTELE DE VARZĂ CU SOS DE CÂȘCAVAL — 1 varză, 2 ouă, 1 lingură făină, sare, piper, 150 g untdelemn, 50 g unt, 2 linguri smântină, 2 linguri pesmet, 4 linguri câșcaval ras, 1 ceașcă lapte.

Se curăță varza, se spală, se taie în opt bucati, fără a scoate cotorul. Se fierbe în apa clocotită cu sare. Se scurge și se taie cotorul, lăsând numai atât cât să țină frunzele legate. Se dau bucatile de varză prin făină, se trec prin ou, piper și pesmet. Se rumenesc în untdelemn. Se prepară un sos alb (v. rețeta 242) amestecat cu câșcaval și smântină și se toarna peste chiftelutele așezate în farfurie.

136. CIUPAMA DE CIUPERCİ — 1 kg de ciuperci proaspete, 100 g unt, 2 linguri pline cu făină, 1/2 litru lapte, 1 legătură mărar, sare, piper.

Se curăță și se spală ciupercile, se taie feluțe și se pun într-o cratiță cu 50 g de unt ca să se înăbușe. Dacă este nevoie se adaugă 2-3 linguri de apă. 1/2 linguriță de sare și un vîrf de cațit de piper.

Separat se face un sos alb (v. rețeta 242) din 50 g de unt, făină și lapte la care se adaugă mărar. Dacă sosul este prea gros, se subțiază cu zeama în care au fiert ciupercile. Dacă se gătește ceapă verde, se pot adauga cîteva fire tăiate mărunt (cînd se înăbușă ciupercile). Se amestecă ciupercile fierte cu sosul alb și se servește cu mămăliguță caldă.

137. CIUPERCİ CU OREZ LA CUPTOR — 12 ciuperci mari, 100 g orez, 100 g unt, 100 g șvater, 3-4 linguri smîntînă, sare, piper.

Se spală bine ciupercile de nisip și pămînt. Se spală din nou, se scot cotoarele și se dau de o parte. Se scobesc ușor cu o linguriță ca să nu se rupă. Tot ce se scoate, împreună cu cotoarele fragede, se taie mărunt (cotoarele fibroase se aruncă) și se înăbușă într-o cratiță cu o bucatică de unt, 1/2 linguriță de sare, un vîrf de linguriță de piper. Se fierbe orezul, se clătește cu apă rece și se adaugă peste ciupercile înăbușite. Se adaugă 1/4 din șvaterul ras, se amestecă ușor și cu lingurița se umplu ciupercile în partea unde au fost codițele. Se așază într-o tava potrivită sau într-o formă de sticlă sau de porțelan, cu marginile mai joase. Restul de unt și de șvater tăiat bucatile se împrăstie peste ele. Se coc la cuptor fierbinte 20-25 minute. Cînd sint gata, se toarnă smîntîna.

Se servește calde.

138. CIUPERCİ A LA GREC — 1 kg ciuperci albe frumuse, 1/2 ceașcă untdelemn, sare, piper, 4-5 legături de mărar și pătrunjel, 1 lămie.

Se curăță ciupercile tăndu-le numai partea care stă în pămînt. Se spală bine, se scoate cotorul, se taie mărunt, se amestecă cu mărul și cu pătrunjelul tocat mărunt, se adaugă sare și piper după gust.

Se aşază ciupercile în tavă sau pe o farfurie de piatră una lângă alta, cu partea cotoarelor în sus. Se umple cu amestecul din cotoare şi verdeţuri. Se toarna untdelemnul peste ele şi se stăpâneşte zeama de la o lămâie. Se pune în cuptorul încins 25 minute.

Se servesc reci.

139. CIUPERCİ CU SOS DE SMÎNTÎNĂ — 16—20 ciuperci mărişoare, 150 g smîntînă, 2 gălbenuşuri, 100 g unt, $\frac{1}{2}$ lămâie, sare, piper.

Se curăţă ciupercile, se spală, se taie cotoarele şi se sarează. Se aşază într-un graten uns cu unt. Se dau la cuptor 20 minute şi cînd se scot se acoperă cu smîntînă sau cu un sos de smîntînă pregătit astfel: se bate untul cu gălbenuşurile şi smîntîna pe bata de apă pînă se leaga. Se adaugă sare, piper şi zeamă de lămâie.

140. CIUPERCİ FRİPTE UMPLUTE — 400 g ciuperci, 75 g unt, 1 lingură făină, pătrunjel verde, sare, zeamă de lămâie.

Se curăţă ciupercile, se scot cotoarele, se spală în apă acrită cu zeama de lămâie. Se scurg, se şterg şi se coc 10 minute pe grătar cu capul în jos. Se face un amestec din unt, făină, cotoarele tăiate de la ciuperci, sare, pătrunjel tocat, se înăbuşă, apoi se umple ciupercile înainte de a le servi.

141. CIUPERCİ UMPLUTE LA CUPTOR I — $\frac{1}{2}$ kg ciuperci frumose, 1 ceapă, 1 legătură pătrunjel, 1 ou, 2—3 căţel de usturoi, 1 lingură pesmet, 75 g unt, sare, piper.

Se curăţă ciupercile. Cotoarele se amestecă cu ceapa, pătrunjelul şi usturoiul, toate tocate mărunt. Se înăbuşă tocătura în unt, se răceşte şi se amestecă cu ou, sare şi piper. Se umple ciupercile, se presară cu pesmet, se aşază într-o tavă unsă cu unt şi se dau 20 minute la cuptor.

Se pot servi cu un sos de roşii.

142. CIUPERCİ UMPLUTE LA CUPTOR II — 250 g ciuperci mai mari, 100 g unt, 5 linguri caşcaval ras, 1 ceapă sos alb, 5 ouă, sare, piper.

Se curăţă ciupercile şi se scot cotoarele. Se aşază într-un graten. Se presară deasupra fîcăreia caşcaval ras, peste care se pune o felie de ou răscopt, sare şi piper. Se toarna sosul alb (o lingură de făină, 25 g unt, o ceaşcă de lapte) şi se pune restul de unt în bucăţele. Se da la cuptor 20—25 minute.

143. CONOPIDĂ ÎN ALUAT — 1 conopidă mare, $\frac{1}{2}$ l aluat de clătite (v. reţeta 450), 200 g untdelemn, sare, 1 linguriţă făină.

Se curăţă conopida şi se lasă să stea cel puţin 30 minute în apă sărată, pentru ca eventualele ouă de paraziţi să cadă în apă. Se clăteşte, se pune să fiarbă în apă clocotită cu jumătate lingu-

etă de sare și în care s-a desfațat o linguriță de făină pentru ca conopida să se pastreze cu uleiă albă. Se fierbe conopida la foc mic și după ce a fiert nu se mai pune în apă ca să nu se întresească. Se scoate în strecurătoare și se scurge bine. Se răcește și se desfață în buchetele. Se amestecă fiecare buchetă cu aluatul de clăite în care s-a mai adăugat și o lingură de untdelemn și se prăjesc în untdelemn.

Observație: Pentru a să rășina albă conopida se fierbe cât mai aproape de ora mesei.

144. CONOPIDA LA CUPTOR CU PESMET — 1 conopidă mare sau 2 mici, 75 g unt, 100 g cașcaval sau brinză de oi veche, 1 lingură făină, 1 lingură pesmet, sare.

Se unge cu unt și se presară cu pesmet cu vas de sticlă și se așază conopida fiartă în apă cu sare și făină (vezi rețeta 143), fie întreaga, fie buchetele. Se presară deasupra cașcaval sau brinză rasă, pesmet, restul de unt topt puțin pentru a putea acoperi toată conopida.

Se dă la cuptor 20—30 minute, până se rumenește.

145. CONOPIDA LA CUPTOR CU SOS ALBONAI CU SMÎNTÎNA — 1 conopidă potrivită rădăcoră, 50 g unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte, 50 g cașcaval, sare.

Conopida fiartă cu sare și făină se scoate imediat din apă se unge în strecurătoare și se lasă 5 minute. Între timp se pregătește sos alb cu 25 g de unt și făina de la ea și lapte (vezi rețeta 242). Se așază buchetetele de conopida într-o formă unsă cu unt se presară 2—3 linguri de cașcaval ras, se toarna sosul se presară restul de cașcaval și de unt și se dă la cuptor fie binte, până se rumenește.

Sosul alb se poate înlocui cu 200 g smântină.

Cartofii cu smântină se prepară la fel.

146. CONOPIDA PANE CU SOS FRANȚUZESC — 2 conopide potrivite, 2 ouă, 1 lingură făină, 2 linguri pesmet, 150 g untdelemn, sare.

Buchetetele de conopida pregătite ca în rețeta 143 se trec prin făină, ou bătut sare și pesmet fin. Se rumenesc în untdelemn și se servesc cu sos franțuzesc (vezi rețeta 206).

147. CONOPIDA POLONEZĂ — 1 conopidă mare, 2 ouă, 1 legătură pătrunjel, 100 g unt, 1 lingură pesmet, 100 g cașcaval, sare.

Conopida fiartă și scursă (vezi rețeta 143) se așază într-un grătar uns cu unt. Se presară cu galbenus ras de ou răscopt, amestecat cu pătrunjel tocat fin. Înainte de a se servi, se rumenește pesmetul cu

unt și se toarna peste conopida. Se presară apoi cu cașcaval ras și se servește imediat fierbinte.

Observație: Zeama în care a fiert conopida poate fi folosită la prepararea unei supe din țeu sau a nărilor. Se pune în zeama puțin patrunjel tocat și buașă de unt proaspăt și se îngheață cu puțină făină sau se servește la masă cu patrunjel de pline prăjuit.

148. CREMA DE CARTOFI — 1 kg cartofi, 1 ceașcă lapte, 50 g unt, 150 g smântână, 1 ou, sare.

Se pregătește un pireu de cartofi (v. rețeta 140), la care se adaugă smântina amestecată cu un galbenus.

149. CREMA DE SPANAC — 750 g spanac, 150 g smântână, 50 g unt, 1 lingură făină, sare.

Spanacul se pregătește la fel ca pentru pireu (v. rețeta 145), însă în loc de lapte se adaugă smântina, se bate bine și se servește fierbinte.

150. CREMA DE SPANAC CU CORONCIȚA DE CARTOFI — 1 kg spanac, 1 lingură făină, 3 linguri cașcaval ras, 50 g unt, 2—3 linguri de lapte, 3 ouă, sare, pireu de cartofi.

Se pregătește un pireu de spanac (v. rețeta 145), se amestecă cu făina, galbenul și albușul de batute spumă. Se unge o formă cu unt, se toarna spanacul și măfloc iar pe margine se așază în coroana pireul de cartofi (v. rețeta 140). Se coace 20—30 minute și se servește în formă.

151. CROCHETII DE VARZA DULCE CU CARNE — 200 g carne tocată, 1 ceapă, 1 felie groasă de franzelă, 1 kg varză, 3 ouă, făină, pesmet, sare, piper, 50 g unt, 150 g untdelemn.

Se înabușă în unt ceapa tăiată mărunt, se adaugă carnea tocată și se lasă pînă scade toată zeama. Se dă la o parte și se adaugă sare, piper, miezul de franzelă bine muiat în lapte sau apă și varza opărită mai întîi scursă și tăiată cu fideluța și un ou. Se fac crochete, se trec prin făina, ou și pesmet și se prăjesc în untdelemn.

152. DOVLEAC CU CASTANE — 1 kg dovleac, 1 kg castane, 1 kg sos alb, 1 lămîie, 24 g unt, sare.

Se înabușă în puțină apă cu sare dovleacul tăiat bucățele împreună cu castanele curățate. Se amestecă cu sosul alb (v. rețeta 242) și zeama de lămîie și se lasă pe foc să scadă puțin. Se adaugă untul și se servește.

153. DOVLECI UMPLUȚI CU BRINZĂ — 4 dovleci, 100 g brinză de vacă, 100 g brinză de oi, 20 g grîș, 1 ceașcă smântină, 2 ouă, 50 g unt, sare, piper.

Se curăță dovleci, se taie în două. În lat se pun la fiert 10—20 minute, se lasă să se racească și să se scurgă, se scot semințele și se umplu cu următoarea compoziție:

Se pune la fiert în apă clocotită grișul turnat în ploaie și după ce s-a fiert se răsturna într-un castron. Se amestecă cu brânza de oi rasă, brânza de vaci, galbenușuri c și a bușuri c batute spuma. La sfârșit, se adaugă smântina, sare și piper după gust.

Dovleceii umpluți se așază într-un grăten și pe deasupra se pune unt il taiat patrațel. Se coc la cuptor fierbinte 30 minute.

154. DOVLECEI CU BRÎNZĂ LA CUPTOR — 3 dovlecei potriviți, 150 g brânză de oi veche, 75 g unt, 2 linguri pesmet, sare.

Dovleceii se curată, se spală, se sărează și se pun la fiert în apă clocotită sau într-un vas de fiert în aburi timp de 20 minute. Dovleceii fierți se așază pe un șervet ca să se scurgă de apă, se răcesc puțin și se taie în lung, în felii de 1,5 cm. Se unge o formă cu unt, se presară cu pesmet și se așază felile de dovlecei presărind brânza rasă, pesmetul și restul de unt taiat bucațe.

155. DOVLECEI PANE CU SOS DE ROȘII — 2 dovlecei mari sau 4 mici, 2 linguri făină, 1 ou, 1 lingură pesmet, 100 g untdelemn sos de roșii, sare.

Se taie dovleceii curățati în felii groase. Se sărează și se dau prin făina ou și pesmet. Se răchesc în untdelemn încins și se servesc cu sos de roșii (v. rețeta 275).

156. DOVLECEI UMPLUȚI CU CIUPERCI — 4 dovlecei, umplutură de ciuperci, 1 ceapă de orez, sare, verdeață, 150 g smântină, 50 g unt, 1 ceapă zeamă de carne sau de legume, sare.

Se pregătesc dovleceii ca pentru dovlecei umpluți cu carne (v. rețeta 824). Se adaugă orezul, fiert pe jumătate și verdeața la umplutura de ciuperci (v. rețeta 602). Se umple dovleceii și se așază în grăten. Se adaugă o ceașcă de zeamă de carne sau de legume. Se dau la cuptor pînă se moaie dovleceii.

Smântina se pune înainte de a-i servi.

157. DOVLECEI UMPLUȚI CU OREZ — 3—4 dovlecei potriviți, 100 g untdelemn, 2 ceapute orez, 2—3 legături verdeață, 1 ceapă, sare, piper, 150 g smântină (după gust).

Se pregătesc înlocuiri ca dovleceii umpluți cu carne (v. rețeta 824), înlocuind carnea cu orezul amestecat cu ceapă înăbușită în grăsime, verdeață tocată, sare, piper, totul fîrt pe jumătate. Se umple dovleceii, procedînd mai departe ca pentru dovlecei cu carne.

158. DOVLECEI CU SCORDOLEA — 3 dovlecei tineri, 1/2 ceașcă untdelemn, 1 lingură făină, sare, sos scordolea.

Se curată, se spală și se șterg dovleceii. Se taie felii rotunde, groase, se sărează și se lasă 20 minute într-un castron. Se pune untdelemnul într-o tigăie, se șterg ușor dovleceii, se dau prin făină și

se prăjesc (pentru ca untdelemnul să nu se ardă, se adauga în timpul cît se prăjesc dovleceii cîte puțin untdelemn crud)

Se servește cu scordolea (v. rețeta 253)

159. DOVLECEI LA CUPTOR CU SOS ALB — 1 kg dovlecei cu floare, 75 g unt, 1 lingură plină cu făină, 1 l ceașcă lapte, sare, piper.

Se curăță dovleceii, se spală, se îndepărtează floarea și se pun în apă clocotită cu sare ca să fiarbă. Se scurg în sită, se așază pe un șervet curat ca să-și lase apa.

Separat se prepară un sos alb din lapte, făină și unt (v. rețeta 242), se adaugă sare și piper, după gust. Se unge o formă cu unt, se pun înăuntru dovleceii, se toarnă deasupra sosul alb și se dau la cuptor să se rumenească.

160. DOVLECEI CU SMINTINA — 4 dovlecei potriviți, 1 ceașcă smintină, puțină făină, 75 g unt, sare.

Dovleceii curățiți, tăiați în lung, apoi în lat în 2—3 bucăți, se dau în cîteva clocote în apă sarată. Se scurg și se înăbușă în unt. Se adauga smintina îngroșată cu un vîrf de lingură de făină. Se țin 20—30 minute la cuptor.

161. DROB DE CIUPERCİ — $\frac{1}{2}$ kg ciupercii, 100 g unt, 1 lingură de oțet, 1 ceapă verdeață, 1 ou, $\frac{4}{5}$ linguri făină, sare, piper.

Ciupercile tăiate felioare subțiri se fierb timp de 10 minute în apă cu oțet, se scurg și se înăbușă în unt cu ceapă tăiată, sare, piper, verdeața, o linguriță de făină și se lasă la fiert în zeama lor o oră, pînă scade zeama.

În acest timp se întinde o foaie groasă de 2 mm, obținută din ou, făina, puțină sare, o linguriță de unt și o ceașcă de apă. Se așază foaia într-o tavă unsă cu unt, lăsînd o margine lată de aproximativ 10 cm. Se toarnă ciupercile, se acoperă cu marginea aluatului, se pune deasupra o lingura de unt și se dau la cuptor. Din zeama în care au fiert ciupercile se poate prepara o supă a doua zi.

162. FASOLE BATUTĂ — 250 g fasole uscată, $\frac{1}{2}$ căpățînă de usturoi, 4—5 cepe, 3 linguri untdelemn, sare, boia de ardei.

Se fierbe fasolea ca pentru supă (v. rețeta 49). După ce a fiert se scurge și zeama se lasă deoparte. Boabele de fasole se dau prin mașina de tocat. Se piscază usturoiul, se amestecă cu apă și se strecoară. Se pune fasolea într-o oală împreună cu zeama de usturoi și se freacă pînă devine o cremă. Dacă crema este prea groasă, se subțiază cu puțină zeamă, frecînd mereu. Se așază pe o farfurie lungă. Se pun deasupra felii de ceapa rumenite în untdelemn și amestecate cu boia de ardei.

163. FASOLE GRASA CU GALUSTE DE GRIS — 1 kg fasole, 50 g unt, sare.

Fasolea curată și spălată se pune într-o oală cu apă clocotită, cu o lingură de sare și se fierbe. Se scurge și se pune cu untul într-o cratiță acoperită timp de 10-15 minute, scuturând cratița din când în când.

Se servește cu galuste de gris (v. rețeta 7)

164. FASOLE GRASA CU MASLINE — 1 kg fasole grasă, $\frac{1}{2}$ kg roșii, 2-3 ardei grași, 3 cepe, 150 g măsline, $\frac{1}{2}$ ceașcă untdelemn, sare.

Se curată și se spală fasolea lăsând recile întregi. Se taie ceapa marunt și se pune într-o cratiță cu jumătate din untdelemnul din ceașcă și peste ceapa crudă se adaugă fasolea și o ceașcă plină cu apă. Se acoperă și se lasă să fiarbă la foc potrivit. Separat se curată roșiile de pești și de semințe și se taie bucatele, iar măslinele se curată de simbar și se pun într-o cratițuță cu o ceașcă de apă ca să dea un clocot. Se scot apoi și se adaugă la fasole împreună cu restul de untdelemn. Nu se amestecă mîncarea cu lingura, ci se apucă cratița sau vasul de sticlă și se scutură din când în când. Cînd fasolea este pe jumătate fiartă se adaugă roșiile și se lasă să fiarbă ca să se calzească în sucul ei pînă ce fasolea s-a muiat. Se potrivește de sare. Această mîncare se servește rece.

165. FASOLE VERDE CU SMINTINA — 1 kg fasole verde, 25 g unt, 200 g smîntînă, sare.

Se prepară ca în rețeta 164, adăugînd la urma smîntîna. Nu se pun măsline și untdelemn.

166. GHIVECI FARA CARNE — 2 cepe, 2 morcovi, 4 cartofi, 3 linguri untdelemn, 1 cutie conserve de ghiveci, sare.

Se înăbușă în untdelemn ceapa tăiată. Se adaugă morcovii tăiați rondele și cartofii tăiați în bucate potrivite. Se acoperă cu apă și puțină sare și se lasă să fiarbă. Cînd legumele au fost se toarnă deasupra conținutul unei cutii de conserve de ghiveci. Se lasă să dea un clocot și se rastoarnă într-un graten. Se ține la cuptor pînă se rumenesc. Se poate servi cald sau rece.

Vara se fierb în puțina apă, egumele de sezon se adaugă peste ceapa înăbușită și se acoperă cu felii de roșii.

167. GULII CU PESMET — 1 kg gulii, 100 g unt, sare, 2-3 linguri pesmet, o ceașcă zeamă de carne.

Se curată gurile de coara la fel ca merele. Se taie felii subțiri și se opăresc cu apă clocotită. Se scurg de apă și se pun într-o cratiță. Se adaugă un sfert din unt și zeama de carne sau apă fiartă,

sare. Se acopera și se înabuze la foc domol până se moale gulile. După ce s-au fiert se lasă fără capac ca să se evaporeze toată zeama. Se rastoarnă gulile pe o farfurie și se acoperă cu posnetai, rumenit în untul rămas. După gust, când se înabuze gulile, se poate adăuga și $\frac{1}{2}$ linguriță de zahăr.

Se servesc imediat, calde.

168. GULILE CU SMINTINĂ — 12 gulile, 75 g unt, 100 g smântină, sare, zahăr după gust.

Se curăță de coajă gulile, se spală, se taie cuburi de circa 1 cm. Se pun într-o cratiță cu o bucată de unt, se acoperă cu un capac. Nu se amestecă cu lingura, pentru a nu se sfărâma. Se adăuga un vîrf de lingurița de sare, o linguriță până de zahăr, aș mai întinșins cu 1—2 linguri de apă caldă, se acoperă și se lasă să mai fiarbă la foc potrivit 35—45 minute. La sfîrșit se adăugă smîntina. Se întinșins cratița de 2—3 ori și se servește.

169. TAIELE DE CARTOFI — $1\frac{1}{2}$ kg cartofi, 2 cepe, 3 linguri untdelemn, 1 vîrf de cuțit piper, sare, 1 lingură bulion, verdeață.

Cartofii curățați și spălați se taie în bucățele de mărime potrivită și se pun într-o cratiță cu ceapa tăcătă marunt și prăjită în untdelemn, sare, piper și apă cît îi acopera. Se lasă să fiarbă neacoperiți. Cînd sînt aproape gata se pune o lingură de bulion, verdeata tocată și se mai dau în cîteva clocote. Se servesc cu morătar sau cu salată.

170. TAIELE DE DOWLECEI — 3 dovlecei mari, 100 g untdelemn, 4 cepe, 4—5 roși, verdeață, sare, piper.

Se sîrează dovleceii curățați și tăiați bucăți, se lasă la scurs 15 minute și se prăjesc în untdelemn. Se pun într-un sos făcut din ceapă și roși tăiate și înabuzite în untdelemn cu un vîrf de cuțit oc la na, sare și piper. Se lasă să fiert pe foc domol 30 minute și se adăugă verdeata.

Se servesc reci.

171. TAIELE DE FASOLE CU SLANINĂ AFUMATĂ — 300 g fasole uscată, 150 g slanină afumată, 1 ceapă, 1 lingură bulion, $\frac{1}{2}$ linguriță sare, 50 g untdelemn.

Se ține fasolea 12 ore în apă. Se aruncă prima apă de la fiert. În apa a doua se adăuga sarea. Separat se înabuze ceapa în untdelemn și se amestecă cu fasolea scursă. Se adăuga slanina tăiată felii și bulionul desfacut și se mai lasă la fiert pînă se cade.

172. MANPAMIDI — 4 vinete mici sau 2 mari, 2 cepe mari, 1 morcov, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 țelină, 1 varză, mărar, pătrunjel, 1 căpășină de usturoi, 1 ardei gras, 3—4 roșii, puțină făină, 4—5 linguri untdelemn, sare, piper.

Se taie coada vinetelor și se despică în patru fără a merge cu cuțitul pînă la capete. Se fierb în apă cu sare pîna se moale, apoi se scurg între două funduri acoperite cu o greutate. Între timp se pregătește umplutura. Se înabuză cepele tăiate marunt, cu jumătate din untdelemn, în cratița în care se va pregăti mîncarea. Se adaugă zarzavatul (afara de roșii) tăiat tăiet, verdeața și usturoiul, sarea, piperul. Se umplu vinetele prin tăieturile făcute, se așază în cratiță și se acoperă cu un sos făcut din roșii, ardeul tăiat înărunț, sare, jumătate de linguriță de făină, puțină apă și restul de untdelemn. Se lasă să fiarbă, acoperit, la foc domol, cam o jumătate de oră.

Se servesc reci ca felul întâi sau la gustări.

173. LEGUME LA CUPTOR — 150 g orez fierb, 1 ceașcă mazare (boabe), 1 fiartă, câteva ciuperci înabuzite, 2 morcovi tineri tăiați felii rotunde și înabuziți, 50 g șvaiter ras, 50 g unt, 100 g smîntînă, sare.

Într-o formă unșă cu unt se pun alternînd straturi de orez, morcovi, orez, mazare, orez, ciuperci, șvaiter ras, restul de unt presărat bucățele, sarea și smîntîna deasupra. Se ține la cuptor încins 20—25 minute.

Se servesc calde în formă.

174. LEGUME ÎNABUSITE — 50 g unt, 2—3 morcovi, 1 kg cartofi, 1 ceașcă mazare boabe, sare.

Morcovii și cartofii curățiți și spălați, tăiați cuburi, se pun într-o cratiță cu o bucată de unt, sare și 1/2 ceașcă de apă. Buabele de mazare se fierb separat. Cînd sînt fierte, se scurg și se pun peste morcovi și cartofi. Cratița se scutură din cînd în cînd, fără a se amesteca legumele cu lingura. Se servesc ca garnitură lingă fiert cald, cînd sosul a scăzut complet.

175. MAZARE CU CAROTE — 1 kg mazare, 1/2 kg morcovi tineri, 3 legături ceapă verde, 75 g unt, 1 salată verde, pătrunjel, hamațuchi, sare, 1 linguriță zahăr.

Se fierb morcovii tăiați rondete mai groase, împreună cu căpășinele de ceapă, în 4—5 linguri de apă. Cînd morcovii sînt pe jumătate fierti, se adaugă boabele de mazare, salata tăiată fișii, pătrunjelul și hamațuchi, sare și zahăr. Se acoperă cu o ceașcă de apă. Cînd legumele sînt complet fierte, se scoate buchetul de verdeață și se adaugă unt.

176. MINCARICA DE DOVLECEI — 1 kg dovlecei (cu floare sau mai mari), 2 cepe, 1 linguriță făină, 1/2 kg roșii, 3—4 linguri de untdelemn, verdeță, sare.

Se topește ceapa cu untdelemnul și o lingură de apă într-o cratiță acoperită. Se amestecă din timp în timp și se adaugă făina și dovleceii curățiți de coajă și spalați. Dacă dovleceii sînt mari, se taie în două sau în trei pe lat și pe urmă în sferturi. Se adaugă 1/2 ceașcă cu apă, se amestecă cu roșiile curățite de piele și semințe, se sarează, se acoperă și se fierb la foc domol 2-4 ore. Cînd dovleceii sînt fierți, se presară verdeța tocată mărunt și se servesc reci.

177. MINCARICA DE GUTUI — 1 kg gutui, 100 g unt, 1 lingură zahăr, 1 linguriță făină, 1/2 linguriță sare.

Se spală și se șterg bine gutuile. Se taie felii, se scot simburii și partea curnoasă. Se rumenesc felile în unt. Se desface făina cu puțină apă rece. Se potrivește de sare. Se prepară un sos caramel (v. rețeta 250), se toarna peste gutui și se lasă încă 10—15 minute la foc potrivit pe o tablă ca să nu se prindă.

178. MINCARICA DE FASOLE VERDE — 1 kg fasole verde, 1/2 kg roșii, verdeță, 100 g untdelemn, 1 ceapa, sare.

Se pune ceapa tocată pe fundul cratiței. Deasupra se așază fasolea și felile de roșii. Se presară cu sare și se toarna untdelemnul. Se acoperă cratița și se lasă să fiarbă la foc mic pînă se moale fasolea. Se adaugă verdeța tocată mărunt.

179. MORCOTELE SMINTINA — 1 kg morcovi, 100 g unt, 1/2 ceașcă smintină, 2 gălbenușuri, pătrunjel, 1 linguriță zahăr, sare, piper.

Se fierb 20 minute în apă morcovii tăați, se scurg și se înăbușă cu unt, sare și piper. Se toarna smintina și se lasă la fiert pînă se moale morcovii. Se leagă sosul cu două gălbenușuri. Se mai adaugă puțin unt, zahăr și puțină sare.

180. MASA DE MACAROANE CU CONOPIDA — 200 g macaroane, 2 ouă, 100 g unt, 1 lingură făină, 1 pahar lapte, 2 linguri cașcaval ras, 1 conopidă, sare, pesmet.

Se pregătesc macaroanele ca pentru budinca de macaroane (v. rețeta 421). Separat se fierbe conopida în apă clocotită cu sare, se scurge, se separă în buchetele și se opărește cu unt. Se așază într-o formă unsă cu unt și tapetată cu pesmet, un rînd de macaroane, unul de conopida. Se toarnă făina amestecată cu laptele și se presară cu cașcaval și buchetele de unt pe deasupra. Se coace la cuptor 30 minute.

181. ORIZ CU MAZARE — 150 g orez, 1 borcan mazăre fină, 100 g unt, sare.

Se fierbe orezul în apă cu sare. Se limpezește. Se amestecă cu mazărea fierbinte. Se adaugă untul și se fierbe încă 5—10 minute.

Se scutură crătă, ca să nu se prindă. Se ține într-un vas la aburi. Se se veste cu un sos de smântână (v. rețeta 286). Vara se pune mazăre proaspătă, fiartă separat.

182. OREZ CU OUA — 4 ouă, 12 linguri rase de orez, 4 linguri de cașcaval ras, 100 g unt, 1 l consome, sare.

Se fierbe orezul în consome și se așază într-o formă unsă cu unt. Se taie ouale fierte tari în două și se așază pe orez cu partea fiartă în sus. Se sarează. Se presară cu cașcaval și se stropște cu unt topit. Se gratinează 2—3 minute.

183. PATEU DE CASTRAVEȚI — 2 castraveți, 2—3 linguri smântână, 150 g unt. Pireu: 1 kg cartofi, 50 g unt, 50 g smântână, sare.

Se înabășa în unt castraveții curățiți și tăiați în lung. Se potrivește de sare. Se presară separat un pireu de cartofi (v. rețeta 190) amestecat cu smântână și se împarte în două. Jumătate se pune pe fundul unei forme unse cu unt, deasupra se așază castraveții și se acoperă cu restul de pireu. Se presară bucatele de unt deasupra, pe ficcare strat de legume. Se coace pînă se rumonește.

184. PATEU DE LEGUME — 1 kg fasole verde foarte tină, 1 kg morcovi frageși, 1 kg cartofi, 150 g unt, 1 ceașcă smântână, sare.

Se taie fasolea în bucăți de 2 cm, iar morcovul în fișii lungi. Se înabășă cu jumătate din unt. Se sarează. Se pregătește din ce tot și smântână un pireu și se procedează la fel ca pentru pateul de castraveți (v. rețeta 183).

185. PATEU DE VARZA — 1 varză potrivită, 1 kg cartofi, 1 ceașcă de lapte, sos de roșu, 50 g unt, sare, piper.

Se prepară un pireu de cartofi cu lapte. Jumătate din pireu se așază pe fundul unei forme unse cu unt. Se întinde deasupra varza tăiată mărunt înabășită în puțină apă cu sare și presărată cu bucatele de unt și câteva boabe de piper. Se acoperă cu restul de pireu și de unt și se dă la cuptor 30 minute. Se servește cu sos de roșu.

186. PATEU DE DOVLECEI — 2 dovlecei, 4 cești de orez, 150 g untdelemn, 1 legătură de mărar, 1 ceașcă, sare, piper.

Se înabășă în untdelemn dovleceii curățiți și tăiați cuburi. Separat, se înabășă ceapa, se adaugă orezul și se amestecă câteva minute. Se toarnă două cești cu apă caldă, se adaugă dovleceii, mararul, sarea și piperul. Se acoperă și se lasă la fierit pînă cînd înflorește orezul. Se poate servi și cu sos de roșu.

187. PI AF DE PRAZ — 1 ceapă, 3 linguri untdelemn, 2—3 lire de praz, 4 ceșcuțe de orez, 1 vîrf de cuțit piper, 1 lingură bulion, sare.

Se înăbușă în untdelemn prazul curățit, spălat, șters și tăiat în bucați de 4—5 cm. Se prepară mai departe ca pi af-ul de dovleci (v. rețeta 186).

188. PI AF DE CIUPERCI — 250 g ciuperci, 4 ceșcuțe de orez, 100 g untdelemn, sare, piper, 1 ceapă.

Se prepară ca pi af-ul de dovleci (v. rețeta 186) înăbușînd bine ciupercile tăiate cu ceapa tocată.

189. PI AF DE URZICI — 4 ceșcuțe de orez, 3 linguri pîrcu de urzici, 4 ceșcuțe zeamă de urzici, 50 g untdelemn, sare, piper.

Se pune în tighe orezul cu untdelemnul și se lasă cîteva minute amestecînd mereu. Se acoperă cu zeama de urzici și se fierbe pînă ce orezul s-a muiat. Se adaugă pîrcul de urzici, sare și piper. Se servește cald sau rece.

190. PIRE DE CARTOFI — 1 kg cartofi, 30 g unt, 1 ceașcă lapte, zahăr, sare.

Se fierb în apă cu sare cartofii curățați, spălați și tăiați în sferturi. Se scurg și se lasă pe loc cîteva minute să se evapore toată apa. Se fierb ~~fiind~~ prin sită sau prin presă de legume sau se stărnesc cu o lingură de lemn. Se lăcășază pe plită cu unt. Se adaugă laptele clocotit. Se taie pîrcul de pe foc și se adaugă untul. După gust, se poate adăuga puțin zahăr. Se servește înecat sau se ține la cald pe abur.

Observație: În general, pîrcurile se stărnesc egale de foc în apă cu sare, se scurg, se lasă pe loc cîteva minute de tot sau prin sită de coșne și amestecă cu unt presăpat și cu lapte clocotit. La ~~se~~ se adaugă și puțin zahăr.

191. TIRFU DE CARTOFI GRATINAI — Pîrcu de cartofi, 75 g unt, 1 lingură de pesmet, 2 linguri cașcaval ras, sare.

Se prepară pîrcul și se așază (v. rețeta 190) în formă de mo-viață într-un graten uns cu unt. Se presară cu pesmet și cașcaval ras. Se stropește cu unt topit și se dă la cuptor 10 minute, să se rumenească.

192. PIRU DE CASTANE — 1 kg castane, 50 g unt, 1 păhăruș coniac, 2 cești zeamă de carne, sare.

Se curăță castanele de coajă și se pun în apă clocotită cu sare să fiarbă 5—10 minute. Se scot și se curăță de pieliță (cămășă). Se fierb într-o cratîță cu zeama de carne pînă se moale. Se stărnesc cu cartofii. Se pun din nou pe foc cu unt și coniac. Se înăbușă cîteva minute și se servesc.

193. PIREU DE MAZARE — 1/2 kg mazăre uscată, 1 ceapă, 1 os afumat, 50 g costiță, 1 fir de praz (partea alba), 50 g unt, sare.

Se prepară o supă de mazăre în care se adaugă un os afumat, ceapa, sarea, cost (la taiata patratele și prăjită în grăsimi o dată cu mazărea). Se fierbe bine și se scurge. Se trece prin sită. Dacă pare că este prea gros se adaugă puțină zeamă apoi bucata de unt. Se gustă de sare. Se servește fierbinte.

La fel se pregătește pireul de fasole albă și cel de linte.

194. PIREU DE MERE — 1 kg mere acrișoare, 50 g unt, 1 linguriță zahăr.

Se înăbușă merele curățite și tăiate sferturi cu untul și o lingură de apă, pînă se obține o pastă. Se adaugă zahărul și se amestecă. Se servește la rasol, friptură și vînat.

La fel se pregătește pireul de gulă.

195. PIREU DE SPANAC — 1/2 kg spanac, 50 g unt, 1 linguriță făină, 1/2 ceașcă lapte sau zeamă de spanac, sare.

Spanacul se curăță, se spală și se fierbe 5—7 minute în apă clocotită cu sare. Se scurge bine și se toacă cu un cuțit sau se trece prin mașina de tocat. Se pune într-o craticioară untul, făina și spanacul și se amestecă bine. Se adaugă laptele sau zeama și se lasă să fiarbă în câteva clocote.

Se poate adauga după gust zeama de la 2 căței de usturoi pișați sau 1/2 linguriță de zahăr. Se gustă de sare.

La fel se prepară pireul de urzici sau de ștevie, cu deosebirea că urzicile se fierb 30 minute.

196. PIREU DE VINETE — 75 g unt, 4 vinete, 1 kg cartofi, 1/2 ceașcă zeamă de carne, sare, piper.

Se înăbușă cu jumătate din unt vinetele curățite de coajă și tăiate felii rotunde, împreună cu cartofii pregătiți la fel. Se toarna zeama de carne, se adaugă sare, piper și se fierbe la foc moderat, pînă ce legumele s-au muiat complet. Se dau prin sită și se adaugă restul de unt.

La fel se prepară și pireul de conopidă.

197. PIRIOALE DE FASOLE — 250 g fasole albă fiartă, 250 g miez de franzelă, 1 ceapă, sare, piper, 1 ou, 150 g untdelemn, 1 lingură făină.

Se trece prin sită fasolea, se amestecă bine cu ceapa tăiată mărunt, pînea muiată în apă sau lapte, bine scursă, ou, sare și piper. Se fac pîrjoale, se dau prin făină și se rumenesc în untdelemn.

198. PIRIOALE DE PRAZ — 4 fire de praz, 1 kg cartofi, 2 linguri pline de făină, 1 ou, sare, piper, 1 lingură cașcaval ras, 150 g untdelemn.

Se curăță și se taie prazul și cartofii. Se fierb separat. Se trece prin mașina, se amestecă cu ou, piper și făină. Se fac chifteluțe, se dau prin făină și se prăjesc.

Se servește cu salată de sfeclă (v. rețeta 349).

199. PIRIOALE DE ZARZAVAT — Zarzavat de la o supă, 150 g untdelemn, 1 ou, 1 lingură făină, verdeță, sare.

Se trece prin mașină zarzavatul fiert cu sare, se amestecă cu ou, făină și verdeță. Se fac pirioale, se tavalesc prin făină și se prăjesc pe amândouă părțile în untdelemn încins.

200. PRAZ LA CUPTOR — 6 fire de praz mai gros, 1 lingură făină, 1 pahar lapte, 100 g unt, 50 g brinză, sare.

Se curăță, se spală și se taie prazul (partea albă) în bucăți de 6 cm lungime. Se pune la fiert în apa clocotită cu sare. Se scurge și se așază într-o formă unsă cu unt. Se toarnă deasupra un sos alb (v. rețeta 242) preparat cu brinză rasă și se ramenește.

Se servește în formă.

201. PRAZ CU MASLINE — 2 legături de praz, 100 g măslină, 1 lingură pastă de bulion, 2—3 felii de lamie, 1 linguriță de zahăr, 100 g untdelemn, sare.

Se pregătește prazul ca în rețeta 200. Bucățile bine șterse se ramenește în untdelemn. Se așază într-o cratiță. Se adaugă maslinele opărite, felii de lamie, buzonul desfăcut, sarea și zaharul ars. Se acoperă cu apă și se fierbe până se moale prazul.

202. PRAZ CU OREZ — 5—6 fire de praz, 4 linguri orez, 1/2 ceașcă untdelemn, 1 linguriță făină, 1/2 lamie, sare.

Se curăță și se spală prazul, păstrînd cît mai mult din partea verde. Se taie în bucățele de 3—4 cm. Se fierb 30 minute în apă clocotită cu sare. Se scurg, pastrînd un sfert din zeama în care au fiert. Se amestecă untdelemnul, orezul, prazul și făina cu o lingură de lemn și se mai lasă să fiarbă orezul 30 minute, adăugînd, dacă este nevoie, zeama, sau lasînd să seacă, dacă este prea multă. Cînd este gata, se stoarce zeama de lamie.

203. RASOL DE CIUPERCI CU USTUROI ȘI MĂMĂLIGUȚĂ — 500 g ciuperci, 1/2 ceașcă de usturoi, 1/2 kg de mămăliguță, sare.

Se fierb acoperit în două cesti de apă cu sare ciupercile întregi, curățite și spălate. Se servește reci cu mămăliguță de usturoi, făcut cu zeamă de ciuperci și cu mămăliguță caldă.

204. ROȘII ÎNNABUSITE CU ARDEI GRASI ȘI USTUROI — 8 roșii frumoase, 10 ardei grași, 100 g șuncă, 2 felii de pine, 2 ouă, 2 căței de usturoi, 50 g unt, sare.

Se gălesc roșile, tăindu-le un capac. Miezul fieri și strecurat se pune din nou la fieri să se îngroașe. Se adaugă sare. Se înmoaie pinea în lapte sau în apă. Se coc ardeii, se curăță, se taie bucatile mici, la fel se taie și șunca. Se amestecă toate cu zeama de la ustureul pisat și strepit cu o lingură de apă cu sare. Se adaugă și ouale. Cu această compoziție se umplu roșile. Se așază într-o formă cu margini joase sau într-o farfurie graten. Printre roși se înpraștie felii de roși și peste fiecare roșie umplută se pune o bucatică de unt cât o alina. Se da la cuptor o jumătate de ora până se moaie roșile.

205. ROȘII UMPLETE CU CIUPERCI — 8 roși mari, 150 g smântână, umplutură de ciuperci, sare.

Se pregătesc roșile ca în rețeta 204. Se umplu cu ciuperci (v. rețeta 602). Se așază într-un graten. Se toarnă jumătate de lingură de smântână pe fiecare roșie. Se dau la cuptor 11—15 minute.

În același mod se pregătesc și roși umplute cu creier (v. rețeta 603).

206. ROȘII UMPLETE CU OREZ LA CUPTOR — 3 cepele orez, 1 gălbenuș, 200 g smântână, 50 g unt, 8 roși, 2 cani zeamă de carne, sare.

Se fierbe orezul cu două cani de zeamă de carne sau apă fierbinte. Se lasă să se răcească. Se adaugă gălbenușul, trei linguri de smântână, sare și un sfert cană unt. Se amestecă bine și se umplu roșile scobite cu această compoziție. Se așază în tigaie, se toarnă deasupra restul de smântână și de unt și se da la cuptor 20—25 minute.

207. ROȘII PRAȘTITE — 4 roși mari, 1—4 căței de usturoi, 150 g untdelemn, 1 legătură pătrunjel, sare.

Se taie roșile în felii rotunde mai groase, se săreaza și se lasă 10 minute. Se trec apoi prin tava și se prăesc pe amândouă părțile în untdelemn incins. Se presara peste ele pătrunjel tocat marunt și se stropesc cu mujdea de usturoi.

Se servesc calde sau reci.

208. ROȘII CU SVĂTER LA CUPTOR — 4 roși mari, 200 g svățer, 50 g unt, sare, piper.

Roșile scobite se taie felii rotunde de 1 cm grosime. Se presară cu sare și piper. Se așază într-o formă sau într-o farfurie graten. Căși cu unt. Se pune deasupra svățerul tăiat apoi din nou un rând de roși și un rând de svățer. Se adaugă restul de unt tărat bucatile. Se da la cuptor 30 minute în cuptor încins.

Se servesc calde.

209. SARMALĂ DE VARZĂ DULCE CU OREZ ȘI CĂLĂBREȘ. — 1 varză dulce cu foi subțiri, $\frac{1}{2}$ kg ciuperci, 3 ceșcuțe de orez, 2—3 cepe, 1 crenguță de cimbru, verdețură, $\frac{1}{2}$ l borș, 2 linguri smântină, 2 roșii, 50 g untdelemn, sare, piper.

Se clătesc foile de varză cu apă și sare. Se înabășa cepele tăiate în untdelemn și se amestecă cu orezul spălat și ciupercile și verdețurile tocate marunt, sare, piper. Se fac sarmalele (v. rețeta 853). Se toarnă borșul deasupra. Se pan la fiert 30 minute, se adaugă oștii cuate de porc, tăiate sfelțuri și cimbrul. Se mai lasă să scadă sosul.

Se dau la cuptor 10—15 minute și se servesc cu smântină.

210. SARMALĂ DE VARZĂ ACRA CU OREZ ȘI STAFIDE. — 2 kg varză acră, 50 g stafide, 1 pahar orez, 1 pahar untdelemn, 4 cepe, 1 lingură bulion, un vîrf de cuțit de piper.

Se scot foile de varză una câte una, se gustă și dacă sînt prea sărate sau prea acre, se țin o oră în apă rece. Mijlocul verzei și foile mai groase se taie subțiri și se așază jumătate pe fundul craterei. Cranzele mari și subțiri se taie în două sau chiar în patru acoperindu-se cotoarele.

Se spală stafidele, se pun în apă fierbinte și se dau într-un clocot. Orezul ales și bine spălat se pune peste ceapa tăiată foarte marunt și ușor îngălbinită în untdelemn. Se prăjește puțin și orezul și pe urmă se adaugă stafidele și piperul. Se ia câte o linguriță plină din compoziție și se fac sarmalele (v. rețeta 853) fără a le strînge prea tare, pentru ca orezul să aibă loc să se umfle. Se așază sarmalele în cratiță peste varză, iar deasupra se pune restul de varză tăiată marunt. Se adaugă și bulionul și se acoperă cu apă, lăsîndu-le să fiarbă, apoi să se rumenească puțin în cuptor.

Se servesc calde sau reci.

211. SARMALUȚE DE URDĂ ÎN FOI DE ȘTEVIE. — Foi de ștevie, $\frac{1}{2}$ kg urdă, 1 ceșcuță orez, 3—4 cepe, 100 g unt, mărar, busuioc, 1 galbenuș, zeamă de lămie, câteva fire de ceapă verde tină, sare, piper, puțin oțet.

Se opăresc foile de ștevie în apă cu oțet și sare. Se scot repede și se scurg pe un șervet uscat. Se moale ceapa tăiată marunt cu jumătate din unt, se adaugă orezul curățit și spălat și se rumenește amestecîndu-l cu ceapa. Se adaugă o ceșcuță de apă și cînd orezul a absorbit-o, se trage cratița deoparte, se adaugă toate verdețurile tăiate marunt și urdă amestecată bine. Se scot cotoarele la foile de ștevie și se fac sarmaluțe cu compoziția pregătită. Se așază într-o cratiță potrivită pe fundul careia s-a pus o mîna de foi tăiate cam de un deget lațime. Se acoperă sarmalele cu restul de foi tăiate la fel, iar

deasupra se pune o crenguță de busuioac, untul lăsat bucatele și, apa aldă, a cât este nevoie ca să le cuprindă. Se fierb la foc moale 2-4 ore. Când sint gata se iaarna un sos preparat din galbenus de ou, zeama de lamaie subțiată cu zeama sarmalelor și se servește imediat.

212. SARMALUTE DE VARZA UMPLETE CU ȘVAȘTER — 1 varză, 250 g șvașter, 150 g unt, 2 ouă, 5 linguri de făină, 1/2 litru lapte, piper, sare, oțet.

Se curăță o varză mare și se opărește 10-15 minute în apă locușită în care s-a pus o linguriță de sare și 1-2 linguri de oțet. Se scoale și se lasă să se scurgă. Din 100 g unt topit într-o cratiță, peste care se adaugă făina și laptele, se face un sos alb, gros ca o mamaliga. Se adaugă 200 g șvașter ras și u mare, sare și piper după gust. Se da de o parte ca să se racească.

Se ia un sfert din mamaligata de făină și șvașter și se lasă de o parte. În rest se adaugă cele două ouă și se fac sarmale care se așază în rînlari într-o formă de sticlă rezistentă la foc. Sfertul din umplutură oprit se subțiază cu apă în care a fiert varza (pînă ajunge la consistența unei smintini). Șvașterul rămas se rade mai mic și se presară peste sarmale și se toarna sosul deasupra. Se coc la cuptor 30-40 minute.

213. SARMALUTE DE ȘEFVIE CU OREZ

Se prepara ca sarmalutele de urda (v. rețeta 211) cu umplutura de la sarmalele de varza cu orez, se înlocuiesc însă stafidele cu 2-3 ciuperci.

214. ȘEFVIA CU SMINTINĂ — 1 kg sfeclă, 1/2 kg smintină, 1/2 lingură de făină, sare.

Se coace sau se fierbe sfecla, se taie felii rotunde, se acoperă cu smintină amestecată cu făină, se da un clocot, se potrivește de sare și se servește imediat.

215. SPANAC ÎNABUSIT, CU CREMĂ DE CARTOFI — 1 1/2 kg spanac, 50 g unt, sare, piper.

Se curăță spanacul, se spală și se scurge foarte bine. Se taie cît mai mărunt. Se topește untul într-o cratița mai groasă (turi). Se adaugă sare și puțin piper. Se pune spanacul, se acoperă și se înăbușă la foc mic pînă ce se evaporă toată apa, circa 1/2 oră. Dacă a rămas apă, se descoperă vasul și se mai lasă să fiarbă cîteva minute. Se rastornă pe o farfurie, iar jur împrejur se pune cremă de cartofi (v. rețeta 148).

216. SPANAC LA CUPTOR — 1 1/2 kg spanac, 50 g unt, 3 linguri cașcaval ras, sare.

Se scurge spanacul opărit și se amestecă cu cașcavalul ras mare și purtat din unt. Se gusta de sare. Se ține 15 minute la cuptor în formă unsă cu restul de unt.

217. SPANAC CU SMINTINA — 1 1/2 kg spanac, 50 g unt, 1 linguriță de făină, 4 linguri de smintină, sare.

Se prepara un pireu de spanac (v. rețeta 195). Se adaugă făina și smintina și se fierbe un sfert de oră.

218. SPARANGHEL CU PĂSMET PRAJIT ÎN UNT

Se pregătește la fel cu conopida cu pesmet (v. rețeta 144).

Observație. Din caile de sparanghel fierbe trece te prin sâă și amestecate cu purtat din unt în care sa fierb și cu 1 1/2 kg spanac se prepara o supă foarte gustoasă.

219. SPARANGHEL CU SOS — 1 kg sparanghel, sare, un sos oarecare.

Sparanghelul cu vîrfurile violete, groase de un deget (nu subțiri), se caăta de la rînduina spre vîrf, tănd cam 1—2 cm din partea dinspre rînduina. Se trage cu cuțitul și se scot un fel de așchi care merg spre vîrf. Se spala și se formează patru șiruri, legați în partea de sus și partea de jos. Cînd se curăță, se taie lîrle de sparanghel cum de arecași lungime. Într-o crîdă se pune apa cu sare astfel ca sa încapa toate lîrle o dată. Cînd apa clocotește, se pun șirurile de sparanghel și se fierb 1 1/2 de oră. Se scot cu bagare de seama ca să nu se rupa firele și se așază pe o farfurie pe care s-a pus un șervet împăturit (ca să absoarbă apa care se scurge). Se scot ațele cu care au fost legate și se aduce la masă pe o farfurie cu un șervet; se servește cu maoneza, sos de unt, vinegretă sau sos alb amestecat cu cașcaval (v. rețetele 242—244).

220. SOIE DE LINTE — 1 1/2 kg linte, 1 ceapă, 1 1/2 căpățîă usturoi, o crenguță de cimbru, sare, 50 g unt.

Se alege lintea, se spala și se pune la fierb cu o cantitate de apă de trei ori mai mare decît cantitatea de linte. În timpul cît fierbe se adaugă ceapa curățata și pusă întreagă, usturoiul, sarea și cimbrul. Cînd s-a mîat bine lintea se scoate ceapa, usturoiul și cimbrul și se strecoara. Se răstoarnă lintea într-o farfurie și se amestecă cu bucăți de unt.

Se servește ca garnitură lîngă o friptură.

221. SOFLE DE LEGUME — Legume, verdeață, sare.

Se taie la 5 minute în ulei la foc mic legume din care se pregătește sosul, carote curățate, costăți, dovleci, țelele verze și linte măzare mări și prize sparanghel la răzătoare. Praxe es curățita spalata taiată foarte bine și se adăuga de gust. Se presara verdeața tocată foarte marunt.

Observație: Măretea verde se fierbe separat și se taie la 5 minute și se adăuga de legume. Se poate adăuga costăți aceluiași fel și bucățele și se servește ca un fel de mâncare.

222. SÂMBELE DE CARTOFI (CROȘCOT) — 4 cartofi mari, 1 ou, 1 linguriță de sare, 150 g untdelemn, ochiuri (8 oua), 1 linguriță de oțet, 20 g unt, sare.

Se iau cartofii curățiti, spalați, șterși și se amestecă cu oul întreg, 1 linguriță de sare și lama. Se pune într-o linguriță plină din compoziție în untdelemn încins se taiește cu o furculiță ca să fie cât mai subțire și se rumenește pe amândouă părțile. Se servește cu oțetul românești (v. rețeta 533).

223. TOCANI, A DE CIMPICI — 1 kg cimpici, 3-4 linguri untdelemn, 2-3 cepe, 1 lingură făină, verdeață tăiată marunt, piper, sare, 1 ceașcă zeamă de carne.

Se taie feluțe cimperele curățite și spalate bine se pun într-o cratiță peste cepele tocate în untdelemn. Se acoperă și se lasă pe foc mic. Se adăuga făina, se amestecă, se toarnă zeama de carne sau apă, sare și piper după gust, și se fierb pînă scade sosul (circa 30 minute). La sfîșit se presara cu verdeață.

224. TOCANA DE MĂSLINE — 1 kg măsline, 4 cepe, 1 kg roșii, 100 g untdelemn, piper boabe, 1 foaie de dafin, 1 telină, 1 ceașcă zeamă de carne sau de zarzavat, puțină făină, verdeață, sare.

Se desăreaza măslinele în apa fierbinte. Se înăbușă în untdelemn, ceapa și telina tăiate felii. Se trec prin sită împreună cu roșiile date în fiert. Se amestecă cu măslinele boabele de piper, foaia de dafin și 1 linguriță de făină desfacută în apă. Se subțiază cu 1 ceașcă zeamă de carne sau de zarzavat. Se fierbe acoperit pînă se îngroașă sosul. Se presara verdeață și se servește caldă.

225. TRANDAFIRI DIN CARTOFI — 1 kg cartofi, 2 ouă, 50 g unt, 1 ceașcă lapte, 1 lingură plină cu făină, sare.

Se pregătește un pîneu de cartofi și se amestecă cu un ou, sare și făină. Se umple un cornet de pânză prevăzut cu spîrit de metal. Se unge o tîva cu unt și se toarnă cu cornetul la distanță de 2-3 cm, cercuri și cupuse cu diametral de 4-4,5 cm. Se micșorează din ce

în ce diametrul. Se ajunge la 5 cm înălțime. Se ung cu ou și se coace 30 minute la cuptor încins, pînă se rumenesc.

226. TELINA CU MASLINE — 1 kg țelină, 2 cepe, 1 lingură bulion, 150 g untdelemn, 150 g masline, pătrunjel verde, 1/2 lămie, sare.

Se curată țelina și se tăie felii care se prădesc în untdelemn. Se pun felurile într-un sos preparat din cepele tăiate marunt și înabusite, la unu lăsat cu puțină apă, feliile de lămie curățite de coajă și maslinele opărite. Se fierbe 1/2 oră la foc moale. Se gustă de sare și se presară cu pătrunjel tocat marunt.

227. TELINA CU SMÎNTÎNA — 2 țeline mari sau 4 mici, 1/2 kg smîntînă, 1/2 lingură făină, 2 linguri cașcaval ras, sare.

Se fierb țelinale tăiate tăietă cu apa și sare și se scurg. Se amestecă smîntîna și făina și se toarna deasupra. Se dă la cuptor și înainte de a servi se presară cașcavalul ras.

228. VARZA CALITA — 1 varză mare, 150 g grăsime, 1/2 lingurișă paper boabe, 1 lingură sare.

Se curată varza de foile vechede, se tăie cotorul și se taie fideluța cîmă. Varza aia se lasă în apă o oră după ce s-a tăiat marunt. Se pune într-un lighean, se presară cu sare și se lasă jumătate de oră. Se freacă, se stoarce și se pune pe foc într-o tavă cu grăsimă bine încălzită. Se adaugă paperul. Se întărește mereu ca să nu se arză. Se continuă operația pînă se moale complet varza.

229. VARZA DE FOLIE LA CUPTOR — 1 varză potrivită, 100 g unt, 150 g brînză rasă, 1 lingură făină, 1 lingură pesmet, sare.

Se taie cotorul verzei, se curată și se scoarță cotorul de la mijloc cu un cuțit. Se opăcește varza 15—20 minute în apă clocotită cu o lingură de sare. Se scoarță și se lasă să se scurgă bine. Se unge o formă cu unt, se presară cu pesmet. Se scot foile din varza scursă, se tăie vinele prea groase și se așază în forma straturilor de foi de varză cu brînză rasă între ele.

Separat, din 50 g unt, o lingură de făină și o ceașcă de apă în care a fiert varza, se face un sos care se toarna peste varza. Restul de unt se adaugă în bucățele mici pe deasupra. Se dă la cuptor încins pînă se rumenesc.

La acest fel de mîncare se poate folosi și 200 g smîntînă în loc de brînză și pesmet.

230. VARZA DE BRUXELLES ÎN ALUAT CU SOS DE ROȘU — 1 kg varză de Bruxelles, 150 g untdelemn, 1 ceașcă aluat de clătite, sare.

Se fierbe varza de Bruxelles în apă cu sare și se scurge. Se mănă în aluatul de clătite (v. rețeta 6) și se prăjește în untdelemn bine încins. Se servește cu sos de roșu (v. rețeta 275).

231. VARZA DE BRUXELLES CU SOS TARTAR — 1 kg varză de Bruxelles, 2 linguri untdelemn, $\frac{1}{2}$ lingură muștar, 2 galbenușuri, sare, ardei grași, sau roși.

Buchetelele de varză se fierb în apă cu sare și apoi se scurg. Se acopera cu sos tartar (v. rețetele 294–296). Se decorează marginea farfuriei cu ardei grași tăiați fideluța sau cu roși.

232. VARZA NEMTEASCĂ — 2 verze crețe, 400 g șuncă, 150 g unt, 3 linguri pesmet, 250 g smântină, sare.

Se opărește fulele de varză în apă cu sare iar șunca se taie pătratele. Se unge o formă cu unt, se presara cu pesmet și pe fund se așaza un strat de foi 8–10 în 1, apoi un strat de șuncă tăiată și câteva linguri de smântină. Se procedează la fel și cu restul de foi. Se presara pesmetul deasupra și se coace 40 minute.

Se răstoarnă pe o farfurie și se servește.

233. VARZA ROȘIE CU CIUPERCI — 1 varză roșie, 8 ciuperci, 1 lămâie, 75 g unt, $\frac{1}{2}$ kg cartofi, patrunjel verde, sare.

Se taie varza fideluța, se pune o oră în apă cu sare, se scurge bine și se mănuișă cu unt. Se spală bine ciupercile, se taie cuburi, se sarează și se prăjesc cu unt. Se fierb cartofii și se taie felii. Se așaza varza stropită cu zeama de lămâie alături de ciuperci și de porîmpejar, cartofii stropiți cu unt și presarați cu patrunjel verde.

234. VINETE LA CUPTOR I — 1 vinătă frumoașă (sau 2 mai mici), 2 roși mari, 2 căței de usturoi, 100 g smântină, 50 g șvaiter, 50 g unt, 1 lingură făină, $1\frac{1}{2}$ cești lapte, sare.

Se spală vinăta, se taie rodia, se șterge, apoi se taie în rondele groase de 1 cm. Se sarează și se prăjesc rondelele repede într-o tigău cu unt ramiennola-le pe ambele părți, fără să absoarbă prea mult unt. Din 25 g unt, făina și laptele indicat se face un sos alb nu prea gros (v. rețeta 242), care se toarna într-un vas de sticlă sau de porțelan cu marginile mai groase. Se așaza rondelele una lângă alta și pe fiecare se toarnă puțin mușter de usturoi. Peste fiecare felie se pune câte o felie de roșie, puțin șvaiter ras și unt, precum și o lingură de smântină groasă. Se dau la cuptor 30 minute și se servesc calde în vasul în care s-au copt.

235. VINETE LA CUPTOR II — 4 vinete mici, 150 g untdelemn, 1 ou, 1 ceapă, 1 felie de franzelă, patrunjel verde, 4–5 căței de usturoi, 1 lingură pesmet, sare.

Se taie vinetele în două în lung, se sarează și se lasă să se scurgă. Se prăjesc ușor în untdelemn încins, se scurg și se scobesc cu o linguriță. Miezul scos se amestecă cu oul răscopt ras, ceapa finată marunt și mănuișă în untdelemn, miezul de pâne moale, patrunjelul tocat și usturoiul pisat. Se așaza vinetele într-un gâten

care sa le cuprinda, se presară cu pesmet și se dau 10—12 minute la cuptor.

236. VINETE BULGAREȘTI — 2 vinete mari, 12 ardei grași, 2 cepe, 2—3 căței de usturoi, 5—6 roși, ¹/₂ ceașcă untdelemn, sare.

Se coc vinetele și ardei, se curată, se rup fișii și se lasă să se scurgă. Se înabuse ceapa curată și tăiată cu jumătate din cantitatea de untdelemn. Se taie și usturoiul marunt. Se așază într-un vas de sticlă sau de porțelan la fund ceapa și se alternează rânduri de vinete, ardei, roși și usturoi, presărind și câte puțină sare. Se termină cu roși. Se toarna restul de untdelemn și se dă la cuptor până scade zeama.

Se poate servi și rece.

237. VINETE ITALIESEȘTI — 4 vinete, 1 ceașcă orez, 50 g unt, verdeață, 4—5 căței de usturoi, 1 lingură pesmet, sare.

Se pregătesc vinetele ca pentru imambaildî (v. rețeta 172). Se umple cu miezul tocat amestecat cu o cantitate egală de rizoto (v. rețeta 310), o linguriță de pătrușel și usturoi tocat. Se presară vinetele cu pesmet, sare, se stropesc cu unt, se dau 10—12 minute la cuptor.

238. VINETE PANE CE SMINTINĂ — 2 vinete mari, ¹/₂ kg smintină, 75 g unt, 2 linguri făină, 1 ou, 2 linguri pesmet, sare.

Se taie vinetele în felii groase de ¹/₂ cm, se sărează și se lasă la scurs 30 minute. Se șterg bine, se trec prin făină, ou și pesmet, se prăjesc în unt și se așază pe o farfurie graten, în care se vor servi. Se țin calde pînă în momentul cînd se vor servi la masă, acoperite cu smintină.

239. VINETE TRAHITE — 2 vinete mari, 2 linguri grăsime, 1 kg roși, 2 linguri pesmet, zahăr, sare, piper.

Se spală, se fierb și se taie vinetele în lungime, se sărează și se țin într-un castron ¹/₂ ora, după care se scurg și se prăjesc. Se așază apoi într-o formă unsă și presărită cu pesmet. Se prăjesc și jumătate din roși. Peste fiecare rând de vinete se pune un rând de roși, se acoperă cu pesmet și se dă la cuptor 20—30 minute. Din restul de roși se face un sos bine legat și aseasonat cu o bucată de zahăr, sare și piper după gust. Acest sos se toarnă peste vinete în momentul cînd se servesc la masă.

240. VINETE CU SOS DE ROȘII — 3—4 vinete lunguțele potrivite ca mărime, 2 cepe, ¹/₂ kg roși, o legăturică de mărar și una de pătrușel, sare și o ceașcă de ulei.

Se spală vinetele, se taie codițele. Se taie fiecare vinată în opt sferturi, în lungime, se pun într-un vas și se presară o lingură de sare.

Se taie mărunt ceapa curățată și se rumenește cu o lingură de ulei. Se pune deasupra roșiile spălate, curățate de pieliță și tăiate. Se lasă să fiarbă la foc mic.

Se dau vinetele, se storc, se rumenesc repede în ulei și se așază într-un vas. Se toarnă sosul de roșu peste ele. Se adaugă verdețta tăiată mărunt, 3—4 căței de usturoi; se mai fierb 10 minute.

241. VINETE UMPLUTE CU CEAPĂ 4 vinete mici, 2 roșii mari, 2 cepe, 75 g untdelemn, verdețta, sare, piper

Se taie vinetele în două în lung. Se scolesc și se umplu cu o cântina făcută din miezul scos, amestecat cu ceapă tăiată ca la pe toc în untdelemn sare și piper. Se lipesc jumătățile de vinată și se așază într-un graten uns cu untdelemn. Pe fiecare vinată se pune o jumătate de roșie se presara cu verdețta și se dau la cuptor 45 minute.

Se servesc reci sau calde.



Sosuri pentru mîncări și fripturi



Componentele celor mai multe sosuri sînt faina albă oală — totdeauna proaspătă — și untul proaspăt, absolut necesar pentru prepararea sosurilor albe. Untul topest sau ceva mai vechi poate fi folosit în sosuri brune prăjite sau la pregătirea untului negru.

De felul cum este pregătit un sos depinde în mare parte gustul mîncării. Pește, carnea, unde fripturi, budmole se compensează cu un sos gustos.

Sosurile pe bază de faia se amestecă cu un lichid cald (apa rece, zeama de carne, și se lasă să dea cîteva clopote la foc mic.

242. SOS ALB I — 350 g lapte, 50 g unt, 1 lingură plină cu făină, sare, piper.

Se fierbe laptele cu untul într-o crăticioară. Se desface faia cu apă rece. Se toarna faia în laptele clocotit și se amestecă tot timp, ul ca să nu se facă cocoloașe. Se lasă să fiarbă 15 minute și se adaugă sare și piper.

243. SOS ALB II — 50 g unt, 1 lingură plină cu făină, 1 pahar zeamă de carne sau de legume, sare, piper.

Se prepară ca sosul alb (v. rețeta 242), se înlocuiește însă apa cu zeama de carne sau de legume.

244. SOS ALB III — 50 g unt, 1 lingură plină cu făină, 1 ceașcă lapte sau smîntînă, sare, piper.

Se prepară ca sosul alb I (v. rețeta 242), cu deosebirea că se înlocuiește apa cu o ceașcă de lapte sau cu smîntînă.

245. SOS DE ANȘOA CALD — 50 g unt, 1 lingură de făină, 1 ceașcă zeamă de carne, 2-3 cozi de ceapă verde, 1 linguriță pasta de anșoa sau 2-3 rulouri de anșoa tăiate mărunț.

Se topește untul fără să se încălzească. Se adaugă făina și se amestecă bine. Se desface cu zeama de carne curățată de grăsimi și se lasă să fiarbă, la foc potrivit, 8 minute. Se adaugă ceapa tăiată mărunt și rulourile de anșoa. Se amestecă repede. Se servește la rasol de pește.

246. SOS CU ANȘOA RECE — 1 linguriță pastă de anșoa sau 3-4 rulouri de anșoa, 2 linguri de untdelemn, o ceașcă zeamă rece de carne, curățată de grăsimi, 1 gălbenuș de ou fierb, 2 legături de pătrunjel verde, 1 linguriță zeamă de lămie.

Se amestecă gălbenușul bine zdrobit cu untdelemnul. Se adaugă pasta sau rulourile zdrobite de anșoa și pătrunjelul tocat mărunt. Se desface cu zeama de carne și se adaugă, cu picătura, zeama de lămie.

247. SOS DE MARAR ALB — 1 lingură grăsimi, 1 lingură făină, 1 linguriță de zahăr, 2-3 legături de marar, o ceapă, 2 linguri de smântână, o lingură de oțet, $\frac{1}{2}$ linguriță sare.

Se rumenește făina și zahărul în grăsimi. Se adaugă ceapa tăiată mărunt și se amestecă până se moale ceapa. Se stinge cu o ceașcă de apă și se lasă să fiarbă 10 minute. Se adaugă mararul spălat curat și tăiat mărunt și se lasă fierbe câteva minute. La sfârșit se adaugă oțetul și smântâna.

248. SOS CU BRÂNZA RASA — Aceleași cantități ca la rețeta 247, în plus 50 g brânză (cașcaval sau șvayțer).

Se prepară sosul alb III (v. rețeta 244). Se adaugă 50 g brânză rasă (cașcaval sau șvayțer). Se lasă să se topească brânza în sos. Se servește fierbinte.

249. SOS ALB RECE — 50 g unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte, 100 g smântână, sare, piper, 1 ceașcă aspic.

Se topește untul. Se adaugă făina, sare, piper. Se amestecă bine. Se toarnă laptele și smântâna amestecând mereu. La sfârșit se adaugă aspicul care se topește în sos fără să ceară fiarbă. Se dă deoparte și se servește rece. Sosul se întărește.

Se poate întări pentru îmbăcatul unei păsări fierbe sau fierte. În acest caz se toarnă cald și se lasă apoi să se răcească cu totul.

250. SOS CARAMEL SAU SOS DE ZAHAR ARS — 1 lingură zahăr, $\frac{1}{2}$ ceașcă apă.

Se rumenește zahărul într-o tigăuie smaltuită până ce capătă o culoare galben-roșiatică. Se stinge cu apă. Se lasă să fiarbă, ca zahărul să se topească.

Se întrebuntesc pentru colorat diferite sosuri de mâncare, la care nu se pune sos de roșii, sau pentru dat gust la anumite salate (sfecclă), budinci, creme.

La prepararea acestor sos zahărul nu trebuie să se ardă, deoarece altul gustul cit și culoarea nu mai sînt bune.

251. SOS CAFFEIAT — Aceleași cantități ca la rețeta 238, în plus o bucată de unt cit o ouă, puțină zeama de lămie.

Se prepară sosul alb II (v rețeta 243) Se adaugă gălbenușul, untul proaspăt, iar la sfîrșit zeama de lămie

252. SOS DE CIUPERCI I — Aceleași cantități ca la rețeta 239, în plus 100 g ciuperci, puțin unt.

Se prepară ca sosul alb III (v rețeta 244) adăugînd la sfîrșit ciupercile tălate marunt și înăbușite în unt

253. SOS DE CIUPERCI II — 100 g unt, 130 g ciuperci, 1 lingură făină, 2 cești zeamă de carne, 100 g smîntină, 1 lămie, sare, piper, pătrunjel verde.

Se topește 50 g unt se adaugă făina și se amestecă pînă absoarbe toată grăsimea Se stinge cu zeama de carne Se lasă să fiarbă acoperit la foc mic Ciupercile curățate, spalate și tălate feluțe subțiri se înăbușă cu restul de unt, sare, piper și pătrunjel verde tocat Se adaugă zeama de carne Se toarnă în sosul de făina și se stoarce zeama de lămie Se gata de sare, se adaugă smîntîna și se amestecă și se servește

254. SOS DE PESC — 25 g unt, 1 lingură făină, 75 g smîntină, 100 g aspic de vitel sau de pasare, 1 pahar vin alb vechi, 1 gălbenuș, 1 lingură zeamă de lămie, sare, piper.

Se topește untul într-o crăticioară Se adaugă făina Se amestecă repele, se adaugă aspicul, sarea, piperul și vinul Se fierbe 15 minute pe baia de apă Se toarnă smîntîna, gălbenușul și zeama de lămie și se amestecă.

255. SOS EXTRA — 150 g aspic de vitel sau de pasare, 50 g smîntină proaspă, 1 pahar vin alb cu buchet, 25 g unt, 1/2 lingură făină, 1 gălbenuș, 1/2 lămie, sare, piper.

Se pune untul să se topească Se adaugă făina, se amestecă și se pune aspicul și vinul Se lasă să fiarbă la foc domol 15 minute Se toarnă smîntîna și nu se mai fierbe Se adaugă gălbenușul, se amestecă, se completează gustul cu sare, piper, zeamă de lămie.

256. SOS FRANTEZESC — 125 g smîntină, 1 lingură zeamă făină, 2 gălbenușuri, 50 g unt de sardele, sare, piper, zeamă de lămie.

Se pune pe foc într-o crătică (pe abur) smîntîna împreună cu făina, gălbenușurile și untul de sardele (pregatit din 50 g unt ames-

teci cu o linguriță pasta de ansoa și un găben și fier, trecut prin sită. Se bate cu o piatră și se adaugă sare, piper și zeamă de lămâie, după gust.

257. SOS DE HREAN CRU — 1 rădăcină de hrean, sare, ulei.

Se ține hreanul 1—2 ore în apă rece și curată de coaja apăsătoare. Se adaugă sare și ulei. Se păstrează acoperit și piatră se servește.

258. SOS DE HREAN FIERT — 1 rădăcină de hrean, 2—3 linguri smântână, 50 g unt, 2 chifle, 1 măr, 1 ceașcă zeamă de carne, sare.

Se zdrobesc chiflele minate în apă și bine stoarse. Se amestecă cu zeama de carne și cu untul și se lasă să fiarbă acoperit la foc mic 15 minute. Se adaugă mărul ras curățat de coajă, hreanul și smântâna, sare după gust și se mai dă 2—3 clipe. Când are consistența unei smântini se servește fierbinte lângă ouă.

259. SOS DE IAURE CU MUSTAR — 1 borcan mic de iaurt, 1 linguriță de muștar, 1 vrf de linguriță de zahăr pudră și de sare, 1 lingură de untdelemn, 2—3 picături de ulei.

Se bate iaurtul cu o furculiță chiar în borcan. Se adaugă zahărul, zahărul și sarea și se amestecă bine. Se adăugă și picăturile de ulei și untdelemnul și se mai bate. Se toarna peste orice salată de legume.

260. SOS IMITATU MADERA — 50 g unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă cu o boia, 1 bucată de murgărie, sare, 1 pahar vin alb parfumat, 1 ceașcă zeamă de carne.

Se toacă untul, se adaugă ceapa curată la întregă și se rumenește repede întorcând o meară. Se pune făina în cășuța sării. Se toarna zeama de carne și vinul și se lasă să fiarbă 20 minute. Se scoate ceapa.

Se servește fierbinte lângă șuncă fiartă, ficat de găscă, fileu de pește.

261. SOS INDIAN — 25 g unt, 2 creve, 1 rădăcină pătâreșel, 1 crenguță de cimbriu, 1 foaie de dafin, câteva frunze de telină, 1 linguriță făină, sare, boia roșie de ardei amestecată cu 1 bob de cuișoare pisat, 1 ceașcă zeamă de carne.

Ceapa tăiată felii subțiri se rumenește cu făina în unt. Se adaugă telina de pătâreșel și frunzele de telină tăiate marunt, cimbriu tăiat, 1 foaie de dafin pisată, sarea și boiaua. Se lasă să fiarbă în zeama de carne încet 30 minute. Se servește la ouă, la mâncări de pasăre, berbec.

262. SOS DE SI NEA — 4 ciuperci mari, 1 pahar zeamă de carne sau apă, 1 pahar sos de roșu, 1 lingură șuncă tocată, 1 lingură verdeață (patrunjel, tarhon, hamațuchi), 1 lingură untdelemn, sare.

Ciupercile se înabușă în untdelemn. Se amestecă cu zeamă de carne sau cu apă și sos de roșu. Se adaugă șunca tocată în verdeață tocată mărunt sare. Se scade până la consistența unui sos. Cu acest sos se acopera felul de croșet fierț sau macaroane fierț și amestecate cu unt.

263. SOS DE LĂMÎIE I — 50 g unt, 1 lingură făină, pătrunjel verde, sare, piper puțut mai mare, 1 lămîie.

Se topește untul, se adaugă făina și se toarnă o ceașcă de apă amestecînd mereu. Se pune sare, piper și pătrunjel tocat. Se fierbe 10—15 minute. Se strecoară. Se adaugă zeama de lămîie. Acest sos trebuie să aibă aspectul unui sos alb.

264. SOS DE LĂMÎIE II — 150—200 g unt, piper, sare, 1 lămîie, pătrunjel verde.

Se topește untul pe buia de apă. Cînd s-a înfierbîntat se adaugă sarea, piperul, pătrunjelul verde tocat foarte mărunt și zeama de lămîie. Se bîte bine fără a se mai fierbe. Se servește fiertăte lingă rasol de pește.

265. SOS DE MUSTAR I — 50 g unt, 1 lingură plină cu făină, 1 lingură mustar, sare, piper, oțet sau lămîie, puțin zahar pudră, 1 ceașcă apă sau zeamă de legume.

Se topește untul, se adaugă făina și se amestecă bine. Se pune mustarul, sarea, piperul, zaharul. Se toarnă încet apă sau zeama de legume. Se lasă să fiarbă, amestecînd mereu. Se poate acti după gust cu o linguriță de oțet sau cu zeamă de lămîie.

266. SOS ITALIENESC PENTRU SALATE SAU PESTE — 1/2 kg de roșii, 1 cățel de usturoi, 3 foi de busuioc, 1 vîrf de cuțit de sare, puțin piper, 1/2 pahar de untdelemn.

Se taie tomatele în felii subțiri și se pun într-un vas. Se adaugă cățelul de usturoi gaurit cu furculița, busuiocul tăiat mărunt, sarea și piperul. Se acopera cu untdelemn. Se lasă 24 ore.

267. SOS DE MARAR CU ROȘII — 25 g unt, o linguriță de făină, o ceapă mică, o ceșcuță de pireu de roșii, o legăturică de marar, 2 linguri de smîntînă, 1 lingurișă zeamă de lămîie.

Se rumenește în unt ceapa tăiată mărunt. Se adaugă făina, pireul de roșii și mararul curățat, spălat și tăiat mărunt. Se lasă să clocotească, la foc încet, 15 minute. Se adaugă smîntîna și o lingurișă zeamă de lămîie.

268. SOS MAONIZA CU MUSTAR — 1 gălbenuș de ou, 1 vîrf de cuțit de sare, piper și zahăr pudră, 1 pahar (de vin) de untdelemn, 1 lingură de oțet diluat, 1 linguriță de muștar.

Se amestecă gălbenușul cu puțin untdelemn, sarea și piperul. Se adaugă oțetul diluat cu zahărul, se amestecă repede și se pune muștarul. Se amestecă în continuare, turnînd și restul de untdelemn.

269. SOS DE MUSTAR II — Aceleași cantități ca la rețeta 256, în plus 1—2 gălbenușuri.

Se prepară ca sosul de muștar I (v. rețeta 265). Se adaugă gălbenușurile și se fierbe în căldură pe baie de apă.

270. SOS DE MUSTAR III — 1 lingură de lămă, 1 lingură de muștar, sare, piper, zahăr, 1 bucașcă mică de ardere lentă (facultativ).

Se fierbe la ceașcă apă în cloțote cu sare, piper, zahăr și ardere lentă într-un puț din ficare. Se toarnă toată lăma. Se continuă fierberea amestecînd tot timpul pînă se desprinde de pe frunzele ardere lentă. Se adaugă muștarul. Se lasă să fiarbă și să se răcească dacă este prea cald, sau se adaugă zeama ca să subțieze, după gust.

271. SOS DE MUSTAR IV — 2—3 lingurițe muștar, 100 g untdelemn, 2 linguri guri smîntină sau iaurt, 1 linguriță oțet, sare, piper, 1 puț de zahăr pudră.

Se amestecă muștarul și zahărul pudră cu untdelemnul, turnat puțin cîte puțin. Se adaugă oțetul, sarea, piperul, o lingură de apă și smîntina. Se bate pînă ce sosul devine omogen. Se toarnă peste andive sau peste alte salate.

272. SOS OLANDEZ — 150 g unt, 2—3 gălbenușuri, 1 lămă, sare, piper, 1 ceașcă zeama de carne sau de pește.

Se topește la jumătate din unt pe baie de apă. Se adaugă gălbenușurile amestecînd mereu sare, piper și zeama de lămă pînă cînd zeama de lămă a mai puț. Se bate tot timpul cu telul pînă ce sosul începe să se îngroașe. Se adaugă zeama de carne puțin cîte puțin. Se lasă să se îngroașe. Se pune și restul de unt continuînd batutul. Se servește fierbinte. Se poate pregăti și fără zeama de carne. Nu se lasă să fiarbă.

273. SOS DE PASTA DE ROȘII BULION — Aceleași cantități ca la rețeta 275 sau 276.

Se pregătește la fel ca sosul de roșii proaspete, înlocuind zeama de roșii cu zeama de pasta de roșii desfacută în puțină apă. Dacă pasta este mai concentrată se procedează mai departe ca pentru sosul de roșii v. rețetele 275, 276.

274. SOS PICANT — 3 linguri untdelemn de măsline, 1 ceapă, 50 g ciuperci, 2 căței de usturoi, $\frac{1}{2}$ lingură făină, sare, piper, 2—3 fire de pătrunjel, 1 pahar vin alb, $\frac{1}{2}$ pahar zeamă de carne.

Se înabuşă în puţin untdelemn cu sare şi piper ciupercile spălate şi tăiate foarte fin. Separat în restul de untdelemn, se adaugă ceapa întreaga, faîna, se amestecă, se adaugă usturoiul tăiat şi fiere de pătrunjel. Se toarnă vinul şi zeama de carne şi se lasă să fiarbă. Se strecoară şi se adaugă ciupercile. Se gustă de sare şi se serveşte.

275. SOS DE ROŞII I — $\frac{1}{2}$ kg roşii, 50 g unt, $\frac{1}{2}$ lingură făină, $\frac{1}{2}$ linguriţă zahăr, sare, piper, smântină.

Roşile spălate şi tăiate în două se fierb acoperit cu $\frac{1}{2}$ ceaşcă de apă. Se trec prin sită şi se zdrobesc bine, scoţind toată pulpa. Se adaugă untul. Se adaugă făina. Se amestecă faîna să se rumenească. Se toarnă zeama de roşii, sare, piper, zahăr şi se amestecă bine, nu se facă cocoloaşe. Se dau câteva clocote. Acest sos se poate înlocui sau aeri după gust. Se mai poate adauga 100 g smântină amestecată în sosul fierbinte, fără a mai lăsa să fiarbă sosul.

276. SOS DE ROŞII II — $\frac{1}{2}$ kg roşii, 1 ceapă, 2 căței de usturoi, 1 foaie de dafin, puţin cimbru, 2 bucăţele zahăr, sare, piper, $\frac{1}{2}$ pahar untdelemn, 1 legătură mărar, 1 legatură pătrunjel.

Se curată roşile de coajă şi seminţe. Se pun tăiate bucăţele într-o cratiţă cu ceapa, usturoiul şi verdeţta tocate cât mai marunt. Se adaugă toate ingredientele de mai sus şi se toarnă untdelemnul. Se acoperă şi se lasă să fiarbă bine până se obţine un sos gros. Se serveşte la paste făinoase şi rasoluri.

277. SOS ROZ PENTRU OLIA — Aceleaşi cantităţi ca la reţeta 242 (243 sau 244), în plus o linguriţă boia de ardei dulce sau bulion de roşii, 1—2 linguri caşcaval ras.

Se face un sos alb (v. reţetele 242—244). Se adaugă boiaua sau bulionul şi caşcavalul ras. Ouăle fierte timp de 4 minute şi curăţate se acoperă cu acest sos.

278. SOS RUSESC I — 100 g şuncă, 1 pahar vin alb, 3—4 cepe mici, arpagic, puţin nucşoară pudră, piper, sare, $\frac{1}{2}$ lamie, 1 crenguţă de cimbru, 100 g unt, 2 galbenuri.

Se pune untul într-o crăticioară pe baia de apă împreună cu ceapa şi arpagicul. Se adaugă, amestecînd mereu în acelaşi sens, galbenurile, un praf de sare, piper şi zeamă de lămîie. Nu se lasă să fiarbă, ci numai să se încălzească. Cînd s-a încălzit, se dă la o parte. Se adaugă şunca tăiată marunt, cimbrul, nucşoara, vinul şi se lasă 15 minute să fiarbă. Se amestecă cu untul şi cu galbenurile. Se strecoară şi se toarnă în sosiera.

Se serveşte fierbinte la mese festive de 8—10 persoane.

279. SOS DE SMINTINA I — 1 gălbenuș fiert, 1 gălbenuș crud, sare, piper, 2—3 linguri de hrean ras proaspăt, oțet, 300 g untdelemn.

Se face un sos ~~maioneză~~ (v. rețeta 292) la care se adaugă hrean și oțet ceva mai mult decât pentru o maioneză obișnuită.

280. SOS DE SMINTINA I — 50 g unt, 1 lingură făină, sare, piper, 1 lămie, pătrunjel tocat, 1 kg smintină.

Se procedează ca pentru sosul alb I (v. rețeta 242) înlocuind apa cu smintina. Se da în căldură blândă. Se adaugă zeama de lămie și pătrunjel tocat.

281. SOS DE SMINTINA II — Aceleași cantități ca la rețeta 280, în plus 1—2 gălbenușuri puțină lămie.

Se prepară ~~un~~ sosul de smintină I (v. rețeta 280) și se adaugă gălbenușurile, fără a mai lăsa să fiarbă și apoi zeama de lămie.

282. SOS DE SMINTINA III — 1 ceașcă untdelemn, 1 ou, 1 castraveț morat, 1 lingură muștar, 1 ceapă miză, 2—3 linguri iaurt, 1 lingură smintină, sare, piper.

Se prepară o maioneză (v. rețeta 292) din gălbenușul ras, sare, piper și untdelemn. Se adaugă muștarul, albușul tocat la un castraveț morat curat de coajă și tăiat cuburi cât mai mici, ceapa, iaurtul și smintina. Se amestecă totul și se servește la salate, răsoliți, ouă fierte tari tăiate în două.

283. SOS DE CARTOFI — 50 g ouă, 2 cartofi mari, 1 căpușină de usturoi, 1 ceașcă untdelemn, sare, 1 lingură oțet.

Se fierb cartofii și se curăță de coajă. Se zdrobesc. Se adaugă sare și se amestecă cu untdelemnul tocat puțin câte puțin, până e curat și poartă usturoiul bine mizat. Se desface cu oțet.

Se pot înlocui cartofii cu mazăre de pînă albă murat în apă și sare.

Se servește lingă legume fierte sau prăjite, rasol de pește, raci.

284. SOS DE UNT — 150 g unt, zeama de la o lămie, sare, piper.

Untul pus într-o craticioară pe mayină se lasă să se încălzească. Se trage pe marginea plăcii și se adaugă zeamă de lămie, sare, piper și se bate la cald. Se servește în sosera.

285. SOS DE UNT VERDE — 150 g unt, 1 linguriță oțet, sare, piper, pătrunjel verde, zeama de la o lămie.

Untul bine prăjit stins cu oțet se amestecă cu sare, piper, puțin pătrunjel verde tocat și zeama de lămie.

286. SOS DE UNTDELEMN — 1 galbenus, 1 linguriță muștar, 2 linguri untdelemn, sare, piper, zeama de la o lămie sau oțet.

Într-un pahar se pune galbenusul cu muștarul untdelemnul și se bate bine cu o furculiță. Se adaugă sare, piper și linguriță de apă. Se servește după gust. Se adaugă apoi zeama de lămie sau oțet. Se servește în sosieră.

287. SOS DE USTUROI — 10 căței de usturoi, 1 pahar vin alb.

Usturoiul tocat foarte mărunț se fierbe în vin alb. Când vinul a scăzut pe tre sferturi, se strecoară printr-un tifon, strângând bine ca să treacă și sarea din usturoi. Se ține în sticlute bine închise și se adaugă cu lăcuță la sosurile pregătite cu usturoi sau la salate.

Pentru unele sosuri se va pregăti din timp esența de usturoi.

288. SOS DE USTUROI — 5—6 căței de usturoi, 1 galbenus, sare, piper, 1 pahar untdelemn, miezul de la o felie de pâine murat bine în lapte și stors.

Usturoiul tocat foarte mărunț se amestecă bine cu miezul de pâine, ca o ciomă. Se amestecă galbenusul cu sarea și piperul. Se toarnă untdelemn ca pentru maioneză. Se adaugă usturoiul. Se piperează ceva mai mult.

289. SOS VÂNEGREȚA — 2 linguri untdelemn, 1 linguriță oțet, sare, piper.

Se toarnă într-un pahar ingredientele de mai sus plus o lingură de apă. Se bat bine cu o furculiță. Se folosește la salate de legume sau rasol de pește, carne, pasare.

290. SOS PENTRU VINAT I — 25 g unt, 1 linguriță făină, 1 crenguță de cimbru, 1 foaie de dafin, 50 g vin roșu parfumat, 1 lămie, 100 g aspic din resturi de vînat, sare.

Se topește untul. Se adaugă făina, aspicul, vinul, cimbrul și foaia de dafin. Se fierb 10 minute. Se strecoară. Se adaugă zeama de lămie și se gustă de sare.

291. SOS PENTRU VINAT II — 2 mere, 1 pahar vin roșu, 1 lingură pelica de coacaze, 1 linguriță muștar, sare, piper, 1 lămie, 100 g aspic de vînat.

Se prepară un pireu de mere (v. rețeta 194). Se amestecă cu pelica de coacaze, vin, muștar, zeama de lămie și aspicul (v. rețeta 3). Se fierb 10 minute. Se gustă de sare și piper.

292. SOS MAIONEZA — 1 galbenus crud, sare, piper, 150 g untdelemn, 1 lămie.

Se pune într-un castron galbenusul cu un praf de sare și de piper. Se amestecă. Se toarnă la început untdelemnul picătură cu picătură.

amestecînd mereu. Cînd gălbenuşul s-a legat, se măreşte cantitatea de untdelemn turnată. Se pot adauga din cînd în cînd şi cîteva picături de zeamă de lămie sau de oţet.

Maioneza se poate pregăti şi dintr-un gălbenuş fiert şi unul crud. Se sfărîmă mai înfin gălbenuşul fiert şi apoi se amestecă cu cel crud. Se măreşte cantitatea de untdelemn.

Dacă maioneza se tope, se adaugă cîteva picături de apă rece şi se amestecă în continuare.

293. SOS MAIONEZA CU SMÎNTINĂ DULCE. — Aceleaşi cantităţi ca la reţeta 280, în plus 100 g smîntină dulce.

Se prepară un sos maioneza (v. reţeta 292), la care se adaugă smîntina dulce, care se înglobează bătînd cu telul.

294. SOS TARTAR I — 2 gălbenuşuri fierte, sare, piper, 1 lingură muştar, 1 lingurişă oţet de vin sau de tarhon, 250 g untdelemn.

Se procedează ca la reţeta 292. Se adaugă la sfîrşit muştarul.

295. SOS TARTAR II — 1 foaie de dafin, 3—4 boabe de piper, 1 lingurişă de oţet, sare, 2 gălbenuşuri crude, 200 g unt, 1 lingurişă muştar, 2 castraveciori mici.

Se fierbe 100 g apă cu foaia de dafin, boabele de piper şi oţetul. Separat se freacă gălbenuşurile cu puţină sare. Se adaugă apa strecurată în care au fiert mirodenile şi se amestecă mereu. Se pune pe baia de apă şi se continuă bătutul pînă ce sosul începe să se lege. Se adaugă untul proaspăt. Se bate mereu şi cînd sosul este gata să fiarbă, se adaugă muştarul şi castravecii cuiaţi de coajă şi tăiaţi cuburi cît mai mici. Se amestecă.

Se serveşte fierhinte în sosieră la rasol de peşte sau la friptură rece.

296. SOS TARTAR III — 2 gălbenuşuri fierte, 200 g untdelemn, sare, piper, 1 lingurişă muştar, 1 sardoa tip Lissa sau 2—3 fileuri de anşoa, 2—3 castraveciori, pătrunjel verde tocat mărunt, oţet sau zeamă de lămie.

Se prepară o maioneză din gălbenuşurile zdrobite, sare, piper şi untdelemn. Se freacă separat pînă se zdrobesc fileurile de anşoa sau sardeaua curată de oase. Se adaugă castravecii tăiaţi ca jumătăţi de beţsoare de chibritari şi pătrunjel verde. Se amestecă totul cu maioneza şi cu muştarul. Dacă sosul este prea legat, se adaugă puţin oţet sau zeamă de lămie.

Vara se pot adauga cîteva frunzuşte de tarhon tocate mărunt.

297. SOS VERDE 200 g spanac, maioneză.

Se fierbe 5 minute spanacul, se trece prin mașina de tocat, se pune într-un tifon și se stoarce bine.

Se face o maioneză obișnuită (v. rețeta 292). Se adaugă zeama rece de spanac amestecată bine, pînă ce se colorează sosul.



Salate



298. SALATA ALBANEZA — 2—3 ardei grași, 3 roșii feumoase, 1 legătură mărar, 1 legătură pătrunjel, 2 cartofi fierți, 2 lingurițe blafule, 4 linguri smântină sau iaurt, 2 linguri untdelemn, 1—2 cepe, sare, piper.

Se pune într-o farfurie adincă și se freacă cu sare ardeii tăiați rondele și ceapa tăiată feluțe. Se acoperă și se lasă 15 minute. Separat se pun într-un castron cartofii fierți și tăiați pătrățele, roșiile tăiate feluțe, subțiri, stafidele, ceapa stoarsă și ardeii storiți, mararul și pătrunjelul tăiate mai mare.

Se pregătește într-un pahar un sos din untdelemn, jumătate de linguriță de sare, puțin piper și smântina, batând mereu cu furculița. Se toarna sosul peste salata din castron, se întoarce cu două furculițe salata de două-trei ori și se dă la rece.

299. SALATA DE ANDIVE CU OU — 300 g andive, 2 ouă, 2 linguri untdelemn, 1 lingură muștar, 1 linguriță oțet, sare, piper.

Se pregătesc andivele ca în rețeta 300. Se adaugă ouăle răcoapte, tăiate în sferturi. Sosul de muștar poate fi înlocuit cu sos de maioneză sau vinegretă.

300. SALATA DE ANDIVE CU SOS DE MUȘTAR — 1/2 kg andive, 100 g untdelemn, 2—3 lingurițe muștar, 2 linguri smântină, sare.

Andivele se curăță de foile veste-de, se spală bine, se taie lăși lungi potrivit de late. Se scurg pe un șervet curat, apoi se pun într-o salatiară și se lasă deoparte.

Separat se prepară sosul de muștar (v. rețetele 265—281), care se amestecă cu andivele.

Se servește imediat.

Observație. Andivele se spală numai în momentul când se pregătesc, ținute în apă ele se înnelesc și se amăresc.

301. SALATA DE ARDEI COPTI — 8 ardei, 1-2 linguri untdelemn, 1 lingură oțet sau zeamă de lămie, sare.

Se spală ardeii, se lasă să se zvînte și se pun pe masină unde se oc învîrtindu-i pe toate fețele, pînă ce se înnegrește puțina și se desprinde de pulpă. Pe masină ce se coc, se pun într-un vas, se sărează și se acoperă. După jumătate de oră se carată pielea, murdărită într-un vas cu apă rece. Se așază ardeii cu coditele în sus în salateră, se sarează, se toarna deasupra untdelemn, oțet sau zeama de la o jumătate de lămie.

302. SALATA DE ARDEI LĂPUȚI — 8 ardei grași, 2 cartofi fierți, 1 lingură mazăre fiartă, 1 morcov crud, 4-5 ridichi de lună, 1 varză crudă, 1 castravete acru, marar tocat, 1 ou, 2 linguri untdelemn, sare, piper.

Se spală ardeii, se șterg li se taie cotorul, se golesc de semințe și se compun cu o compoziție făcută din toate legumele de mai sus, tăiate marunt și amestecate cu puțină sare, piper și o mănecăză preparată din galbenus și untdelemn (v. rețeta 292).

Această salată se pregătește din timp și se ține la rece.

303. SALATA BOHEMĂ — 2 morcovi, 1-2 rădăcini de păstîrnac, 1-2 rădăcini de pătrunjel, 1 țelină, 3-4 cartofi, 1 kg carne de vacă, 1 cutie mică de mazăre fină, 3 castravetei acru, 2 gogoșari în oțet, 1 ouă, 200-300 g untdelemn, 10-12 măsline, 1 lămie sau oțet, muștar, sare.

Se pot folosi resturile de zarzavat și de carne de la o supă de carne sau borșon de legume. Se taie cuburi mici din zarzavatul cartofii, castravetelui și gogoșarii, carnea fiartă și 5-6 măsline, carota și ouă scos simbură. Se pune deaparte un gogoșar, restul de măsline și morcov și cîteva boabe de mazăre pentru a garnisi salata. La oale zarzavaturile se pun într-un castron, iar deasupra se toarna mănecăza (v. rețeta 292), din care se pastrează o parte pentru a acoperi salata. Se amestecă totul și se toarnă compoziția pe o farfurie mare. Se da cu un cuțit forma dorită. Se acoperă cu mănecăza rămasă și se garnisește cu gogoșar, morcov, măsline și mazăre.

Se ține la loc răcoros.

304. SALATA DE CARTOFI — 2 kg cartofi, marar, pătrunjel, țarhon, 2 linguri untdelemn, 1 lingură muștar, 1 ceapă, 10 măsline, sare, o salată verde sau 2 roșii.

Se amestecă cartofii fierți și țărâți felii ceapă tăiată felii, cu un sos de muștar (v. rețeta 265), verdețata tocată marunt și sare. Se așază pe salateră cu măsline și franze de salată verde împrejur sau felii de roșii.

305. SALATA DE CARTOFI CU MERE — $\frac{1}{2}$ kg cartofi, 1 kg mere acrisoare, 3 linguri maioneză, pătrunjel verde, sare, castraveți, sfeclă.

Cartofii fierți cu sare și tăiați cuburi mici se amestecă cu merele curățate și tăiate ca tăței. Se adaugă maioneza (v. rețeta 292) și se garnisește cu rondele de sfeclă fiartă și castraveți. Deasupra se presară pătrunjel tocat.

306. SALATA DE CARTOFI CU SFECLA

Aceleași cantități ca la rețeta 305, fără mere. Merele se înlocuiesc cu sfecla fiartă sau coaptă.

307. SALATA DE CASTRAVEȚI — 2 castraveți, 3 căței de usturoi, 2 linguri untdelemn, 1 lingură de oțet, 1 legătură mărar, sare, piper.

Se spală castraveții, se curăță de coajă, se taie felii rotunde și cât mai subțiri, se presară cu o linguriță de sare și se lasă să stea 30 minute. Apoi se scurg sau se pun într-un tifon curat și se storc nu prea tare pentru a nu-i slăbici și se așază într-un castron. Între timp se pisează usturoiul și se toarnă deasupra două linguri de apă rece. Aceasta apă se toarnă peste castraveți. (Se poate freca și o bucată de miez de pui albă uscată cu doi căței de usturoi și se presară peste salată). Se adaugă untdelemn, oțet, sare și piper, după gust, mărar tocat mărunt și se pune la rece. Se pregătește cu cel puțin 30 minute înainte de a o servi.

Observație. Folosirea usturoiului așa cum s-a arătat mai sus numai pentru întrebuințarea zeamei de usturoi face ca mirosul de usturoi să dispară repede.

308. SALATA DE CASTRAVEȚI GRECEASCĂ — 4 castraveți de mărime potrivită, 100 g untdelemn, zeama de la o lămie, frunze de telină și de pătrunjel, 1 crenguță de cimbru, câteva boabe de piper, 1 foaie de dafin, sare, 300 g apă.

Se pun la fiert în 300 g apă toate ingredientele de mai sus, timp de 15 minute. Se adaugă castraveții curățați și tăiați în sferturi pe lung. Se fierb 8—10 minute. Se scot, se scurg, iar zeama se lasă pe foc să scadă la jumătate, apoi se strecoară și se toarnă peste castraveți.

Se presară peste salată, verdețuri tocate.

309. SALATA DE CASTRAVEȚI CU OUA — 4 castraveți, 6 ouă, 2 linguri untdelemn, 1 lingură oțet, 1 legătură de mărar, sare, piper.

Se pregătește salata de castraveți (v. rețeta 295). Se presară cu mărar tocat. Se pune în salatiere cu sferturi de ouă răscapte, așezate după gust.

310. SALATA DE CASTRAVEȚI VERZI ȘI MURAȚI — 2 castraveți verzi, 2 castraveți murați, 1 ceapă, 1 lingură untdelemn.

Se curată castraveții cruzi, se taie felioare și se amestecă cu castraveții murați tăiați rondoale, cu felii de ceapă, cu zeamă de la castraveții acri și cu puțin untdelemn.

311. SALATA DE CIUPERCII — 1 kg ciuperci, 2 linguri untdelemn, 1 lingură oțet, verdețea, piper, sare.

Se curată și se spală foarte bine ciupercile și în ultima apă se pune și o lingură de oțet. Se fierb ciupercile în apă cu sare, se scurg, se amestecă cu sos de untdelemn, sare, piper, și se decorează cu verdețea tocată.

312. SALATA DE CIUPERCII — 5—6 ciuperci, 1 salată, $\frac{1}{2}$ ceașcă maioneză, resturi de rasol, sare.

Ciupercile pregătite ca în rețeta 311 și tăiate felii subțiri se amestecă cu pătrățele de resturi de rasol sau friptura (carne sau pește). Se acoperă cu o maioneză subțire (v. rețeta 292, și se garnisește cu salată verde.

313. SALATA DE CONOPIDĂ CU CRENVURȘTI — 1 conopidă mare sau 2 mici, maioneză, 2 perechi de crenvurști, sare, 2 roșii, 1 salată verde.

Se fierbe conopida curățită în apă cu sare. Se despart câteva buchetele, restul se așază în mijlocul salatierei și se amestecă cu felii de crenvurști fierți. Se acoperă cu un sos maioneză (v. rețeta 292), iar pe margini se decorează, punând alternativ un bucheteț de conopidă, o felie de roșie, o grămăjoară de salată verde tăiată fin, sau de ardei.

314. SALATA DE CONOPIDĂ CU MAIONEZĂ — 1 conopidă, 2 ouă, 1 pahar de untdelemn, $\frac{1}{2}$ lămie, sare.

Conopida se spală și se fierbe 15—20 minute în apă clocotită cu sare. Se scurge, se pun buchetelele în salatiere, iar deasupra se toarna maioneza (v. rețeta 292).

315. SALATA DE CONOPIDĂ CU RACI — 16 raci, 1 conopidă potrivită, 1 salată verde, 2 ouă, piper, $\frac{1}{2}$ pahar untdelemn, 1 lingură oțet, sare.

Se curată racii fierți, iar găturile se taie bucățele. Se spală conopida tinută 30 minute în apă rece cu sare. Se pune în apă clocotită cu sare și piper și se fierbe. Se desface în buchetele, se așază în mijlocul farfuriei, cu găturile de raci de jur împrejur. Pe margine se pun ființe de salată, felii rotunde dintr-un ou răscopt și cojit. Se acoperă totul cu o maioneză preparată dintr-un ou, untdelemn și oțet.

Se servește rece.

316. SALATA DE CONOPIDA CU SOS VINEGRETA — 1 conopida mare sau 2 mici, 2 linguri untdelemn, $\frac{1}{2}$ lingură oțet, 1 linguriță sare, piper.

Se pregătește conopida ca în rețeta 315. Se acoperă cu un sos vinegreta (v. rețeta 259), sau cu sos de muștar (v. rețeta 265).

317. SALATA DE FRUNZE DE TELINĂ CU MAIONEZA — Cozi și frunze de telină, sare, piper, sos maioneză, 1—2 roșii, 1 ardei gras.

Se fierb cozile și frunzele de telină. Se scurg și se taie. Se adaugă sare și piper. Se amestecă cu un sos maioneză (v. rețeta 212). Se garnisește salata cu felii de roșii și ardei gras tăiați ca 1 deluță.

318. SALATA DE CREIER — 500 g creier, 1 ceașcă zeamină de carne, 1 lămâie, verdețuri 50 g slănină afumată, 3 ouă, 2 linguri untdelemn, 1 lingură muștar, sare, puțin unt.

Se curată și se fierbe creierul (v. rețeta 261). Se înfasoară în felii de slană, se răbușă în puțin unt. Se acoperă cu zeama de carne, se adaugă verdețurile și câina fără coajă, tăiată felii. Când s-a murit, se scoate în salată și se servește pe salată verde cu garnitura de sferturi de ouă răscoapte.

Se poate face și o maioneză (v. rețeta 202).

319. SALATA DE CREIERȘII — 2 perechi de creieruși, $\frac{1}{2}$ kg cartofi, 1 ceașcă, 2 ouă, 50 g măsline, $\frac{1}{2}$ kg roșii, 2 lingurițe untdelemn, 1 lingură oțet, 1 lingură muștar, 1 vârf de linguriță zahăr pudră, sare.

Se fierb creierușii și cartofii în apă. Se curăță cartofii, se coaja și creierușii de pelă și se taie felii subțiri. Se amestecă cu cartofii tăiați cu unasme la a și bina, cu felii de roșii și se servește de ouă răscoapte. Se acoperă cu un sos de muștar (v. rețeta 265—271).

320. SALATA DE RADACII — 2 mere, 1 moren, 1 ridiche neagră, $\frac{1}{4}$ radăcină de pătrunjel, maioneză cu muștar, 1 telină, $\frac{1}{2}$ lamie, $\frac{1}{4}$ varză, sare, 2—3 roșii, verdețuri.

Se radă merele și legumele pe răzătoare, se sarează, se stropesc cu zeama de lamie și se lasă să se macerize o ora. Varza se taie felii, se sarează și se stropesc. Se amestecă toată salata cu o maioneză cu muștar (v. rețeta 265), subțire și se garnisește cu verdețuri tocată și felii de roșii.

321. SALATA DE DOVLECEI A LA CREIER — 3 dovlecei, 3 linguri untdelemn, 1 lingură oțet, 1 foaie de dafin, piper boabe, sare, pătrunjel verde, măsline.

Se curăță dovleceii, se spală, se taie felii groase de $\frac{1}{2}$ cm și se pun într-o cratiță cu apă clocotită cât în cuprinde împreună cu două linguri de untdelemn, una de oțet, foaia de dafin, boabele de piper și jumătate de lingură de sare. Se lasă să fiarbă la foc potrivit până scade apa și dovleceii se moare. Se așază pe farfurie cu zeama rămasă.

Se stropesc cu încă o lingură de untdelemn și se presata cu patrunjel tocat. Se pot adăuga și măsline.

Se servește rece.

322. SALATA DE DOVLECI TOCATE — 2 dovlecei, 1 ceapă, 1 roșie, 3 linguri untdelemn, $\frac{1}{2}$ lamie, sare, piper, 1 felie de franzeta, 1 cețuță lapte, măsline.

Se curată dovleceii și se taie în sferturi. Se fierb în apă cu sare și se scurg foarte bine. Se toacă cu un cuțit de lemn (ca salata de vinete) și se amestecă cu miezul de pînză murat în lapte, bine stors și trecut cu untdelemn. Se adaugă ceapa rasă, sare, piper, lamie.

Se garnisește cu măsline și felii de roșii.

323. SALATA DE FASOLE ALBĂ CU SOS DE ANȘOA — $\frac{1}{2}$ kg fasole albă, sos de anșoa.

Se pregătește fasolea fiartă (v. rețeta 49), cu un sos de anșoa (v. rețeta 245).

324. SALATA DE FASOLE USCATA CU HERINGI — $\frac{1}{2}$ kg fasole albă, 1 hering, untdelemn, oțet, piper, ceapă.

Se pregătește fasolea fiartă (v. rețeta 49). Se amestecă cu bucățele de hering desarat, untdelemn, oțet, piper și ceapă.

325. SALATA DE FASOLE ALBĂ CU SOS VINIGRETA — $\frac{1}{2}$ kg fasole albă, 4 cepe, 2 linguri de untdelemn, 1 lingură oțet, verdețură, sare, piper.

Se pregătește fasolea fiartă (v. rețeta 49). Se adauga la fiert două cepe tăiate bucați și $\frac{1}{2}$ linguriță sare. Se scurge și se lasă să se răcească. Se adaugă două cepe crude și verdețura tăiate cât mai mic, se toacă de sare și piper și se toarnă untdelemn și oțet.

Se servește rece.

326. SALATA DE FASOLE VERDE CU SOS DE USTUROI — 1 kg fasole verde, sare, 3—4 căței de usturoi, 1 ou, $\frac{1}{2}$ pahar untdelemn, 1 felie pînză albă, 1 ceapă lapte, piper.

Fasolea fiartă cu sare se scurge, și se pune într-un castron. Se servește cu sos de usturoi (v. rețeta 255), sau cu sos de scordolea (v. rețeta 283).

327. SALATA DE FASOLE VERDE CU SOS MAIONEZA — 1 kg fasole verde, sos maioneză, sare.

Se pregătește fasolea ca în rețeta 326, înlocuind sosul de usturoi cu un sos maioneză (v. rețeta 292).

328. SALATA DE FILEURI CU ANȘOA — 1 cutie fileuri, 250 g cartofi, sos tartar.

Se fierb cartofii în coajă, se curată și se taie feluțe subțiri. Se amestecă cu fileurile tăiate bucațele și cu sos tartar (v. rețetele 294—296).

329. SALATA GRECEASCĂ — 3 roși frumoase, 2—3 cepe potrivite, 4 cartofi fierți, 2 ardei grași, 4 sardele tip Lassa, 100 g măsline, mărar tocat marunt, câteva frunze de busuioc tăiate marunt, 2—3 linguri untdelemn, 1 linguriță oțet, sare, piper.

Roșile și ceapa crude și cartofii fierți se curăță, se taie felii rotunde și subțiri. Ardeii se curăță de semințe, se gustă să nu fie uci și se taie felii. Măslinile curățite de simbură se taie în două. Sardелеle se spală mai întâi și se taie apoi marunt. Total se pune într-un castron.

Într-o ceașcă se pune mărarul și busuiocul tocate, sare și piper după gust, untdelemn, oțet, o lingură de apă și se bat bine cu furculița. Se toarna în castron peste salată. Se ține la rece.

330. SALATA DE GULIE CU MAIONEZA — 6 gulii mici, 2 ouă, 1 lingură muștar, 3 linguri untdelemn, 2 ardei grași, 1—2 roși, 1 salată verde, sare.

Se curăță gulile, se taie rondelile, se fierb cu sare și se scurg. Se amesteca cu un sos maioneză (v. rețeta 292) cu muștar. Se decorează cu frunze de salată verde, alternate cu ardei grași, tăiați și felii de roși. Sosul maioneza se poate înlocui cu sos vinegretă (v. rețeta 28).

331. SALATA DE IURE DE SJILCA — 100 g iure, 200 g untdelemn, 1 ceapă, 12 măsline, 1 lămâie, sare, piper.

Se bat iurele proaspete într-un castron cu puțină sare și puțin piper după gust. Se adăuga untdelemnul, picat în cu picături, ca și maioneza până se obține o spuma. Se amesteca cu zeama de lămâie. Se așaza pe o farfurie, se garnisește cu măsline, iar ceapa tocată foarte marunt se servește separat.

La iurele sarate, nu se mai adaugă sare. Se adaugă o ceșcuță sihon.

332. SALATA DE IURE DE GRIS — 2 ceșcuțe de griș, 150 g untdelemn, 1 ceapă, 1 linguriță boia de ardei, 2 lingurițe pasta de anșoa, 1 lămâie, 1 legătură de ridichi, 1 legătură de patrunjel, sare, 2 gălbenușuri (facultativ).

În 1 l apă clocotită cu puțină sare se toarnă grișul în plină și se freacă cu telul pe foc până ce amestecul se îngroașă ca o mămăligă. După ce s-a răcit, se freacă cu untdelemn turnat câte puțin și se adăuga boiaua de ardei, pasta de anșoa, ceapa tocată foarte mărunț și zeama de lămâie. Se așază pe farfurie și se garnisește cu patrunjel verde și rondelile de ridichi.

Se pot adăuga și două gălbenușuri.

333. SALATA ITALIENEASCĂ 1 — Resturi de friptură rece, 4 cartofi, 2 ouă, 1 țelină, 2 sardele tip Lassa sau fileuri de anșoa, 1 linguriță muștar, 1 ceșcuță untdelemn, 1 lingură oțet slab, 1 ceapă (facultativ), sare.

Se taie în cuburi mici friptura rece, legumele fierți, ouăle rășcoapte și sardелеle. Se adăuga sare. Se amestecă cu un sos preparat

din muștar, untdelemn și oțet (v. rețeta 265). Se poate adăuga după gust și $\frac{1}{2}$ ceapă rasă. Se servește rece.

334. SALATA ITALIENEASCĂ II — 2 morcovi, 2 napi, 2 cartofi mari, 1 legătură de sparanghel verde, 100 g mazare verde boabe, 2 roși, 6 fileuri de sardele, 10 măsline, 2 ouă, pătrunjel verde, sare, piper.

Se fierb legumele în apă cu sare și se taie în cuburi mici. Se amestecă cu sare, piper și o maioneză făcută dintr-un ou. Se așază în salatiere și se garnisesc după gust, cu ouale răскоapte tăiate în sferturi, măsline fără simburii și fileurile de sardele. Pe deasupra se presară pătrunjel tocat fin.

335. SALATA DE LACHERDA AFUMATA CU ROȘII — 250 g lacherdă, 2 cepe, $\frac{1}{2}$ kg roși, 2 linguri untdelemn, 1 lămie.

Se curată lacherda de coajă și de oase și se taie bucățele. Se amestecă cu ceapa și roșile tăiate felii. Se toarnă untdelemnul și zeama de lămie.

336. SALATA DE LEGUME VARIATE DE IARNĂ — 1 conopidă mică, cișiva cartofi, 1 sfeclă mică, 1 castravete murat, 1 țelină, $\frac{1}{2}$ kg fasole verde, 2 galbenușuri, 1 linguriță muștar, 1 linguriță oțet, $\frac{1}{2}$ ceapă untdelemn, sare, piper.

Se fierbe conopida și se desface în buchetele. Cartofii, sfecla se fierb, se curată și se taie buchoare subțiri. La fel se taie țelina crudă. Castravetele se curată de coajă și se taie cuburi mici, iar fasolea, după ce a fost scursă de apa de la fiert, se lasă întreagă. Se prepară o maioneză (v. rețeta 292) în care se adaugă oțet și o lingură de apă și se amestecă cu legumele din castron, fără a le rupe.

337. SALATA DE LEGUME VARIATE DE VARĂ — Cite $\frac{1}{2}$ kg fasole verde fideluță, mazare tinăra, sfeclă, țelină, roși, 1 castravete verde, 1 ceapă maioneză, sare, salată verde.

Se curată și se fierbe separat fasolea și mazărea; sfecla se spală, se fierbe în coajă, se curată și se taie felii rotunde și subțiri, țelina se curată, se taie în bastonașe subțiri cit chibriturile; castravetele, tăiat în bucăți rotunde, se presară cu sare ca să-și lase apa. Se dau toate legumele la gheață. Se ia un vas special de servit la masă, cu despărțitori, în lipsa o farfurie mai mare rotundă și puțin adâncă și se așază împrejur legumele în grămăjoare decorate pe margini cu frunze de salată verde și felii de roși, iar la mijloc maioneza (v. rețeta 292).

338. SALATA DE MARIE CU OUA — 2 căpășini de salată, 3 ouă, 2 linguri untdelemn, 1 lingură oțet, 1 legătură mărar, sare.

Salata, curățită și spălată foarte bine, se desface în foi și se așază pe fundul și pe marginile salatierei. Ouăle răскоapte, tăiate în sferturi,

se pun pe te să se ta în forma de rază, așezându-l în mijlocul unei săli ci.
Se toacă cu un vișegretă și se ține la 280 cu 30 minute înainte de
masă și se presară mărarul tocat.

339. SALATA DE OREZ CU MASLINE — 100 g orez, 50 g măsline, 1 legătura ceapă verde, 1 legătură pătrunjel, sare, piper, oțet, untdelemn.

Se fierbe orezul ales și spălat în apă cu sare. Se limpezște în apă rece și se toarnă răsturnat în salatiere. Măslinile cu sîmburi scoși se dau în bucăți. Se limpezeste, se răcesc și se amestecă cu orezul, piperul, ceapa, pătrunjel curățit, spălat și tăiat foarte fin. Se pune untdelemn și oțet.

340. SALATA DE OREZ — 1 ceșcută cu orez, 2 roșii, 2 ardei grași, 1 ceapă, 5—6 frunze de țarhon, 1 linguriță de muștar, 1 ou, 2 linguri de untdelemn, 1 linguriță de oțet, sare, piper, pătrunjel verde.

Orezul curățit și spălat se fierbe, se clătește cu apă rece și se pune într-un castron. Peste el se așază roșiile tăiate felii rotunde și se tăie, ardei și ceapa tăiate foarte fin. Se presară puțină sare.

Într-un pahar se pun frunze de țarhon tocate mărunt, muștar, sare, piper, untdelemn și oțet și se amestecă bine. Se adaugă oțetul și o lingură de apă. Toată se bote foarte bine cu o furculiță. Se întoarce în salată și se adaugă făcându-se 2—3 ori. Se presară abiașul de ou tăiat mărunt și se arunca pe culo câteva frunze de patrunjel. Se dă la rece.

Se dă se toacă când se servește la masă.

O se poate înlocui cu o lingură de lapte praf, desfacut mai întâi, amestecat cu muștar și o lingură de apă.

341. SALATA ORIENTALA I — 1 kg cartofi, 3 cepe, 3 roșii, 2 ardei grași, 1 castravete, pătrunjel, mărar, 4 linguri untdelemn, 100 g măsline, sare.

Cartofii fierți în apă cu sare se curată și se tăie felii. Se tăie cepele, ardeii și castravetele și se așază să stea în sîr de oră cu sare, apoi se scurg și se amestecă cu cartofii și cu felurile de roși. Se acopere cu sos vișegretă (v. rețeta 289).

342. SALATA ORIENTALA II — 3 ceșcute de orez, 2 linguri untdelemn, 1 lingură oțet, 1 ceapă, 1 linguriță buia dulce de ardei, 4 ardei grași, 2—3 ouă, pătrunjel verde, 150 g măsline, sare.

La salata prezentată se poate adăuga orezul fiert și scurs. Se amestecă tot și cu puțină buia dulce de ardei. Se așază moale în salată și se fierce și se garnisește cu măsline. În vîl se pun câteva frunze de țarhon și se pune mărunt tăiat în fîșii mici și se presară oțet și sare. Se alternează cu roșiile tăiate în sferturi și cu măsline.

343. SALATA DE OREZ ITALIENESCA — 250 g orez, 1 lingură de untdelemn, 1 lamie, 2 roșii, 15 măsline, câteva capere, 1 legătură de pătrunjel.

Se fierbe orezul curătat în apă cu sare. Se clătește cu apă rece. Se toarna deasupra sosul pregătit astfel: se amestecă cu untdelemnul cu zeama de la jumătate roșii, se taie felii, măslinele tăiate (caperele desărate) și pătrunjelul tocat.

344. SALATA DE PĂPADIE — Pădărie, sare, 2 linguri untdelemn, 1 linguriță de oțet, 2 ouă.

Se țân în apă cu sare frunzele de pădărie, se spală și se scurg bine. Se amestecă cu untdelemnul și oțetul. Se garnisește salata cu sferturi de ouă răscoapte.

La fel se prepară salata de cresson și hasmatuchi.

345. SALATA DE PRAZ CU MAIONEZA ÎNTRU TARNĂ — 6—7 fire de praz, 1 ou, 1 linguriță muștar, 1 linguriță oțet, 1 cească untdelemn, sare, piper.

Se ia numai partea albă de la praz, se taie bucăți de 6—7 cm lungime, se fierb bucățile în apă clocotită cu sare până se înmoaie. Se scurg bine, se așază pe o furculiță și când sînt reci se acoperă cu maioneza (v. rețeta 292). La maioneza se poate adăuga o linguriță de muștar.

Această salată se mai poate prepara și astfel:

— ca salata de dovleci (v. rețeta 21),

— cu un sos vegetal (v. rețeta 289) și garnisită cu măsline,

— adăugînd felii de roșii.

346. SALATA DE MIEZURI DE PRAZ MARINATE — 6—7 fire de praz, 3 ouă tari, 1 cească untdelemn, 1 cească oțet diluat, sare, piper, 1 linguriță muștar.

Bucățile de praz, pregătite ca în rețeta 345, se pun într-un castron cu untdelemn amestecat cu oțet, sare și piper și se țân în foc. După aceea se scot, se scurg, se așază într-o salată și se acoperă cu o maioneză (v. rețeta 292) în care se adăugă și oțetul diluat. Se garnisește cu arbuștele fierți, tocate marunt, se pune pe ea praz.

Se servește rece.

347. SALATA DE PRAZ CU SCRUMBIE — 1 scrombie, 6 fire de praz, puțin lapte.

Se pregătesc miezuri de praz marinate (v. rețeta 346) și se amestecă cu felii de scrumbie desărate în lapte.

348. SALATA CU PIEPT DE PASĂRE — 1 piept de pasăre fiert, 2 salată verzi, 4 linguri maioneză, 12 măsline sau aspiu, 2 ouă.

Se taie salata și se așază pe ea felii de carne. Deasupra se pun sferturile de ouă răscoapte și se acoperă cu maioneză. Se adăugă car-

carnea de pasăre tăiată în cuburi mici și se garnisește cu măsline sau cu cuburi de aspic.

349. SALATA POLONEZĂ DE SFECLĂ — 1 kg sfeclă, 9 linguri smântână, 1 lămie, 1 lingură muștar, $\frac{1}{2}$ hrean, 2 ouă, sare, piper.

Se fierbe sfecla și se taie în tăieți. Se amestecă cu sare, piper și un sos preparat din muștar, smântână și zeama de lămie. Se presară deasupra hrean ras și ouăle răscoapte, tocate.

350. SALATA PROVENSAIA — 300 g cartofi, 300 g fasole verde, 50 g măsline, 50 g fileuri de așoară, 3—4 roșii, 2 linguri untdelemn, pătrunjel verde, 1 lingură oțet, sare.

Se fierb legumele în apă clocotită și se taie cuburi mici. Se amestecă cu un sos vinegretă (v. rețeta 289), și se așază în salatică, în formă de movilă, cu un buchețel de pătrunjel verde în vîrf, fileurile puse în raze, iar pe margini măslinele și felule de roșii.

351. SALATA DE RACI — 20—25 raci, sos universal.

Racii fierți și curați se amestecă cu sos universal (v. rețeta 282), înlocuind ceapa cu zeama de usturoi.

352. SALATA DE RIDICHI NEGRE — 2 ridichi negre, 50 g măsline, 1 lingură de oțet, sare, 2 linguri untdelemn.

Se curăță de coaja ridichile și se rad. Se sărează și se lasă 30 minute. Se stoarce și se amestecă cu untdelemn și puțin oțet. Se garnisesc cu măsline spălate, desărate și fără simburii.

353. SALATA DE ROȘII — 1 kg roșii, 2 cepe, 1 linguriță verdeață, 1 lingură untdelemn, $\frac{1}{2}$ linguriță muștar, $\frac{1}{2}$ lingură oțet, $\frac{1}{2}$ linguriță zahăr pudră, sare.

Se taie roșile felii subțiri, se sărează, iar ceapa se toacă cât mai mărunt. Se presară verdeața și deasupra se toarnă untdelemnul batut bine cu furca și într-un pahar, cu toate ingredientele de mai sus.

354. SALATA DE ROȘII UMPLUTE CU LEGUME ȘI SOMN MARINAT (CONSERVĂ) — 8 roșii, 2 linguri mazăre, 1 conopidă mică, $\frac{1}{2}$ kg cartofi, o mână de fasole verde tăciuită, pătrunjel verde, 1—2 ouă, câteva măsline, $\frac{1}{2}$ lămie, somn marinat, sos maioneză sau sos de muștar, sare, salată verde.

Se gălesc roșile, se așază cu gura în jos să se scurgă. Toate legumele de mai sus se fierb în apă cu sare, se scurg, se taie cuburi mici sau ca chiflișoarele și se amestecă cu o maioneză sau cu un sos de muștar (v. rețetele 265—271). Se umplu roșile iar deasupra se pune ca un capacel o bucată de somn marinat. Se așază pe o farfurie, se garnisesc de jur împrejur cu salată verde tăiată de un lat de deget, felii de ouă răscoapte, restul de pește tocat foarte mărunt.

și așezat pe felia de ou cu jumătate de măsline în chip de căculiță
Într-o ouă se pun felii de lamie

355. SALATA DE ROȘII UMPIUTE CU SALATA DE CASTRAVEȚI — 4 roșii, 2 castraveți, 2 căței de usturoi, 1-2 legături de mărar, 1-2 ardei grași, oțet, untdelemn, sare, piper.

Se gulesc roșiile tăindu-le un capac. Se dă un praf de sare și se țin cu gura în jos să se scurgă bine. Separat se pregătește o salată de castraveți (v. rețeta 307). Se umplu roșiile, se decorează cu ardei grași tăiați ca fideuța și se țin la gheață.

356. SALATA DE ROȘII UMPIUTE CU TELINĂ CRUDĂ ȘI MAIONEZA — Aceleași cantități ca la rețeta 354, 8 roșii, ardei, măsline.

Se prepară o salată de țelină ca în rețeta 374, apoi se procedează ca la roșii umplute cu salată de vinete (v. rețeta 349).

357. SALATA DE ROȘII UMPIUTE CU TELINĂ CRUDĂ ȘI SOS DE CANT — 8 roșii, 2 țeline, 2 cepe mici arpagic, 1 castravete în oțet, 1 ou, 100 g untdelemn, pătrunjel verde și tarhon, sare.

Se taie capăcelele și se scobesc roșiile, se sarează și se umplu cu salată de țelină (v. rețeta 374). Se prepară un sos din arpagic, castravete, un galbenuș tare, sare, untdelemn și tarhon. Se decorează cu pătrunjel verde tocat.

358. SALATA DE ROȘII UMPIUTE CU SALATA RUSEASCĂ — 8 roșii frumoase, 1 morcov, 1 pătrunjel, 2 cartofi, 1 țelină, 2 ouă, 1/2 lingură de muștar, 4 linguri untdelemn, 1 ou, sare, piper, 8 măsline, salată verde.

Se fierb zarzavaturile și se taie în cuburi mici. Se pregătește maionza, se amestecă cu zarzavaturile sare și piper. Se umplu roșiile și se așază pe foi de salată verde, cu o măsline în mijlocul fiecărei roșii.

359. SALATA DE ROȘII UMPIUTE CU VINETE COAPTE — 8 roșii, 2 vinete, 1 ceapă, 100 g untdelemn, 2 ardei grași, 8 măsline, sare.

Se taie un capac la roșii și se scobesc. Se presară puțină sare în fiecare roșie. Se umplu cu salată de vinete (v. rețeta 390). Se garnisesc cu ardei tăiați fideluță și cu o măsline.

360. SALATA RUSEASCĂ — Aceleași cantități ca la rețeta 303.

Se pregătește ca salata boeuf (v. rețeta 303), fără carne sau se înlocuiește carnea cu pește alb.

361. SALATA DE SCRUMBII AFUMATE — 1 scrumbie, 1/2 kg cartofi, 1/2 kg sfeclă roșie, 1/2 kg fasole verde — conserve, Sosul: 1 linguriță muștar, 2 linguri untdelemn, 1 linguriță de oțet.

Se curată scrumbia de piele, se scot oasele și se taie bucăți. Se pregătește la fel ca scrumbiile sărate (v. rețeta 364) cu un sos preparat din muștar, untdelemn și oțet, sau se servește numai cu lamie.

362. SALATA DE SCRUMBII SARATI I — 1-2 scrumbii, otet, 1 ceasca untdelemn, 1 kg cartofi (facultativ), 3-4 cepe, 50 g măslină, sare, piper.

Se curăță și ambină se vor arășoarele și s'ia spinarii și se taie transversal în lăști late de 1 cm. Băcăile se tin în apă caldă o oră. Se fierb cartofii în coajă, se taie ceapa mărunt, se sarează, se lasă să seacă 1-2 ore, se stoarce bine și se amestecă cu cartofii călăți. Se adaugă peștele, piperul, sosul de lapte (dacă pești), au lapte, această se freacă bine ca terciile cu o ceașcă de untdelemn, pînă se leaga la o mănecă, apoi se subțiază cu otet slab. Se amestecă bine cu trei linguri de untdelemn, otet după gust și se garnisește cu măslină.

Se poate pregăti și fără cartofi.

363. SALATA DE SCRUMBII SARATI II — 2 scrumbii sărate, 1 felie de franzelă, 1 ceașcă lapte, 1 lămîie, 1 pahar untdelemn, 1 ceapă măr, 150 g măslină.

Se curăță scrumbele, se spală bine și se lasă o oră la desărat în apă rece. Se alătură carnea de pe oase, se dau pe o mănecă de tot și împresă cu franzela mărțată în apă. Într-un castron se presară mărul, cu o lămîie și ca pentru mănecă și se adaugă puțină ceapă rasă, se amestecă scrumbla cu sosul și se așază pe o farfurie înconjurată cu măslină.

364. SALATA DE SCRUMBII SARATE CU CĂSTRĂVELI — 1 scrumbie sărată, 200 g sfeclă, 250 g cartofi, 1 morcov, 2 căstrăveli morăți, 2 ore untdelemn, otet, pătrunjel, țarhon, 2 cepe.

Scrumbia se curăță ca în rețeta 363, se amestecă cu morcovul, sfecla și cartofii fierți, curăți și tăiați. Se adaugă căstrăvelii tăiați cuburi mici și ceapa. Se toacă verdețta și se presară deasupra, se pune otet și untdelemn. Se garnisește cu ouă răscoapte.

365. SALATA DE SCRUMBII SARATE CU LAPTE — 2 scrumbii cu lapte, 1 ceașcă untdelemn, otet sau zeama de lămîie, 1 linguriță muștar, 2 ouă, 4 cartofi, 2 cepe, lapte, salată.

Se curăță scrumbele ca în rețeta 363. Se așază într-un castron cu lapte ca să se desareze. Laptele se curăță de peștii, se zdăresc ierburile într-un castron adăugînd puțin cîte puțin untdelemn și amestecînd bine. După ce pune muștar și otet sau zeama de lămîie, olîînd un sos la o mănecă. Scrumbiile desărate se curăță de oase, se tîie felii subțiri și se amestecă cu felii de cartofi fierți, tăiați fîrte subțiri, cu ceapă și cu felii de ou. Sosul de lapte se toarnă deasupra. Se garnisește cu frunze de salată.

366. SALATA SPANIOLEA — 1 kg cartofi fierți, 6 sardele tip Lissa, 4 catei de usturoi, maioneza dintr-un gălbenuș și 2 linguri untdelemn.

În timp ce fierb cartofii în apă se prepară sosul următor: se taie sardele ele marunt și se pisează în puțta usturoiului peste care se toarna două linguri de apă rece. Când astavoul s-a așezat se sare și se zeama de usturoi peste cartofii cu ațuși și tăiați felii foarte subțiri, amestecate cu sardelele tocate. Se toarna deasupra salatei oțet și se zeama subțire și se amesteca totul.

367. SALATA DE SPARANGHEL CU MAIONEZA — 500 g sparanghel, 2 ouă, 200 g untdelemn, sare, piper, 1 lămie.

V. sparanghel cu sos, rețeta 219

368. SALATA DE SPARANGHEL CU PIEPT DE PASĂRE — 1 kg sparanghel, 200 g untdelemn, 2 ouă, un piept de pasăre, 1 lămie, sare, piper, 1 lingură muștar.

Se pregătește sparanghelul ca în rețeta 219. Se amestecă cu un sos maioneza preparat cu muștar și cu pieptul de păsărie fiert și tăiat bucățele mici.

369. SALATA DE SFECLĂ CRUDA — 1 sfeclă potrivită, morcovi și țelină în cantitate egală, 1 lămie, 2 linguri untdelemn, sare.

Se curăță, se spală și se taie cu fideluța toate trei legumele. Se adaugă sare, untdelemn și zeamă de lămie. Se amesteca bine totul.

370. SALATA DE SFECLĂ COAPTĂ CU HREAN — 2 kg sfeclă roșie lungă, 1 fir de hrean, 1/2 ceață de oțet, 2 linguri pline cu zahăr, sare.

Se coace sfecla în cuptor. Se scoate pe masură ce este coaptă. Se curăță bine de partea arsă. Se taie felii rotunde și subțiri și se pun într-un bolcan rinduri de sfeclă presarate cu hrean ras. Se acoperă cu oțet diluat cu apă amestecat cu sare și cu un sos caramel (v. rețeta 250).

371. SALATA JOAMNEI — 1 kg sfeclă, 1 conopidă mică, 2—3 roșii, 2 cartofi, 1 țelină, 1 dovlecel, 1 ceapă, 1 morcov, 1 pătrunjel, 4 linguri untdelemn, 1 lămie, 1 ou, sare, pătrunjel verde.

Se fierbe sfecla, conopida, cartofii și dovlecelul, se taie și se amestecă fiecare separat cu sos vinegreta (v. rețeta 289). Se adaugă morcovul, țelina și ceapa și se adaugă sare. Se toacă pătrunjelul. În salata cea se amesteca salata astfel la nașloc conopida înăprețui morcovul ras, stropit cu untdelemn, iar pe margini, în grama oare restul de legume contrastând în culori. Peste roșiile tăiate felii se pun ceapa rasă iar țelina se amesteca cu puțină maioneză, cu care se decorează la sfârșit și conopida. Peste tot se presara pătrunjel tocat.

372. SALATA ÎN TREI CULORI — 1 sfeclă, 1 măr, 1 gulie cam de aceeași mărime, 3—4 nuc., $\frac{1}{2}$ ceață maioneză, câteva frunze de țelină, sare.

Se curată și se taie sfecla în bastonașe cât mai subțiri ca chibriturile, de asemenea și mărul. Gulia se opărește într-o 2 minute în apă clocotită cu sare. Se amestecă într-o salateră cu frunzele de țelină, nucile curățite de coajă și pisate nu prea marunt, sare și maioneză.

Se servește rece.

373. SALATA TĂRÂNEASCĂ — 2 ouă, $\frac{1}{2}$ kg cartofi noi, $\frac{1}{2}$ kg fasole verde, ceapă și usturoi verde, câteva fire de mărar și pătrunjel, o căpașină salată verde, untdelemn, sare, piper, oțet.

Se fierb în apă cu sare cartofii în coajă și fasolea tăiată pătrățele. După ce au fiert, cartofii se taie felii și împreună cu fasolea se pun într-un castron cu ceapă și usturoiul tăiate marunt, cu salata verde curățită și tăiată în fire de un deget lățime și ouale răscopite tăiate sferturi. Se amestecă totul se presara cu verdețea, tocată sare, piper, untdelemn și oțet după gust.

374. SALATA DE TELINĂ CRUDĂ CU MAIONEZĂ — 2 țeline mari, 1 măr, 2 ouă, 1 ceață untdelemn, 1 linguriță oțet, $\frac{1}{2}$ lămie, sare, piper.

Se curată telina, se spală și se taie bastonașe subțiri (cât chibriturile). Se amestecă cu mărul ras și cu un sos maioneză (v. rețeta 292).

375. SALATA DE TELINĂ CRUDĂ I — Aceleași cantități ca la rețeta 374, în plus 10 nuc.

Se prepară la fel ca salata din rețeta 374 amestecând însă țelina cu nucile curățite și tăiate feluțe.

376. SALATA DE TELINĂ CRUDĂ II — 2 țeline, $\frac{1}{2}$ ceață untdelemn, 100 g nuc., 3 căței de usturoi, 2 linguri oțet, 2 lingurițe muștar, 3—4 fileuri de anșoa (după gust), sare.

Peste țelina tăiată în bastonașe subțiri se toarnă un sos preparat astfel: nucile curățite de coajă se taie marunt sau se pisază și se amestecă cu zeama de la usturoiul pisat, muștar, untdelemn sare, oțet 1—2 linguri de apă. Se adaugă fileurile de anșoa zdrobite. F. curile pot fi înlocuite cu pastă de anșoa.

377. SALATA DE TELINĂ FIARTĂ — $\frac{1}{2}$ kg țelină, 2 linguri untdelemn, 1 lingură oțet, 2—3 roșii, sare, pătrunjel verde.

Se fierbe țelina tăiată felii în apă cu sare, se așază în salateră, se amestecă cu sos de untdelemn și oțet. Se garnisește pe margini cu felii de roșii, iar deasupra se presară pătrunjel verde tocat.

378. SALATA DE TELINĂ FIARTĂ LA GREC — 4 țeline, 4 cepe, 350 g untdelemn, 1 linguriță sare, 100 g măsline, $\frac{1}{2}$ lămie, 1 foaie de dafin, pătrunjel verde.

Se curată țelina și se taie bucățele potrivite. Se pun la fiert într-un vas de sticlă termorezistentă împreună cu sare, ceapa curățită,

taiată mărunt, untdelemnul și mășlinele, pînă se moaie țelina. Se poate adăuga și o foaie de dafin. Nu se amestecă în timpul fierbătului.

Se servește rece, cu patrunjelul verde tocat și zeama de lămie, în vasul în care a fiert.

379. SALATA DE FIRI — 8 firii, 2—3 legături de mărar, 2 linguri untdelemn, oțet.

Se bat bine firii cu un ciocan de lemn, pe amindouă părțile. Se frig pe plită fără să se ardă. Se curată fierbinți de pulită. Se înalță capul și șira spinării și se rup în așchi subțiri. Se așază într-un castron. Se opăresc cu oțetul diluat, fierbinte. Se acoperă și se lasă să stea. Se scot, se pun în salatiță. Se toarna untdelemnul deasupra, mararul curățat frunzuțel. Se mai adăuga puțin oțet. Se amestecă și se ține la rece 2—3 ore înainte de a fi servită.

380. SALATA UNGUREASCĂ — 1/2 kg cartofi, 1 ceapă, 1 scrumbie desărată, 1 roșie mare, 2 aței grași, 3 linguri untdelemn, 1 lingură oțet.

Se curată scrumbia de piele și se desărează din timp în apă cu oțet. Se curată cartofii fierți în coajă și se taie felii subțiri. Se zdrobesc ceapa coaptă în coajă, se adăuga bucățelele de scrumbie desărată, ațelul tăiat ca fideluța, roșiile tăiate în patratele, sosul vinegreta (vezi rețeta 289) și se amestecă totul.

Foamna se poate adăuga și o țelină fiartă, tăiată ca fideluța.

381. SALATA DE VARĂ — 1 salată verde, 4 roșii, 1 legătură de ridichi de lăză, 1 castravete, sare, mărar, pătrunjel.

Sosul: 1/2 lingură de untdelemn, 1/2 lingură de sare, 1/2 lingură de piper, 1 linguriță de mustar, 1 lingură oțet sau zeama de lămie, 1/2 linguriță miere albă, câteva frunze de tarhon.

Frunzele de salată se țin în apă rece cu sare, se spală în câteva ape, se scurg pe un șervet. Se taie fișii de un lat de deget și se pun în salatiță. Roșiile spălate, tăiate feluțe subțiri, se pun deasupra, cum și ridichile și chiar frunzele de ridichi ce au fost și ele ținute în apă cu sare, castravetele tăiat subțire și foarte proaspăt, se spală, se taie feluțe subțiri și rotunde cu coajă cu tot. Se toarna deasupra sosul ce poate fi preparat în cantități mai mari și ținut în sticlă astupată, la rece, timp de o săptămână, avîndu-l la îndemînă și cîștigînd astfel timp. Se poate întrebunța la orice fel de salată crudă. **Sosul se prepară astfel:**

Frunzele de tarhon spălate, tocate mărunt, se pun într-un pahar, se adăuga mustar, untdelemn, sare, piper, se bat toate cu o furculiță, apoi se adăugă zeamă de lămie sau oțet. Cînd se face cu oțet, se poate adăuga un vîrf de linguriță de miere.

Se bate totul bine, se adăuga 1/2 linguriță de mărar și pătrunjel tocat mărunt.

Acest sos se toarnă peste salată cînd se servește la masă.

382. SALATA VARIATA Cite 100 g din următoarele legume: mazăre, fasole verde, cartofi, morcova, conopida, 2 roșii, verdeața, țelina, untdelemn, oțet, sare.

Se fierb toate legumele în apă cu sare, se scarg, se taie rondele, se amestecă cu untdelemn, oțet și sare și se așază pe salată și se presară deasupra verdeața tocată fin.

Observații: Din varza se poate face ciorbă și se poate pregăti și supă.

383. SALATA DE VARZA URDĂ — 1 varză potrivită, sos vinegretă, usturoi, sare.

Varza se curată, se spală, se taie în două și se lasă în apă cu sare 30 minute. Se taie apoi fideluța și se freacă cu sare. Se stoarce și se adaugă sosul vinegretă (vețeta 289) în care s-a pus un cățel de usturoi, pisat.

Această salată se poate pregăti și altfel: varza se curată, se spală și se taie mărunt cu fideluța. Se amestecă cu 1 linguriță cu sare, se adaugă 1 linguriță cu chimen, o lingură cu untdelemn, o lingură cu stafid, o lingură cu oțet și se amestecă totul bine.

384. SALATA DE VARZA MURATĂ — 1 varză murată, 3—4 linguri untdelemn, piper pisat.

Se ține varza în apă o oră. Se stoarce bine, se taie fideluța și se amestecă cu untdelemn și piper.

385. SALATA DE VARZA DE BRUXELLES CU SOS CÂNDIEZ 250 g varză de Bruxelles, 2 gălbenușuri, 100 g unt, 1 lămâie, pătrunjel verde, sare.

Se curată și se fierb buchetele de varză în apă cu sare. Se scarg și se răcesc. Se pune în salată și se acoperă cu sos cândiez (vețeta 272) și pătrunjel verde.

386. SALATA DE VARZA ROȘIE — 1 varză roșie, 1 pahar oțet, 3—4 linguri untdelemn, 1 linguriță sare, 1 cățel de usturoi.

Se curată și se taie varza foarte fin. Se așază într-un castron și se răcesc. Se pune în salată și se acoperă cu sos cândiez (vețeta 272) și pătrunjel verde.

Observații: Se poate face și ciorbă de varză roșie și se poate pune într-un bol con legat la gură.

387. SALATA DE VARZA — 2 căpatani de salată, 2 linguri de untdelemn, 1 lămâie sau o lingură oțet, sare, piper, verdeața tocată.

Se curată și se taie salata în două cu fideluța. Se scarg pe un șervet. Se acoperă cu sos cândiez (vețeta 272) și pătrunjel verde.

388. SALATA VERDE CU SMINTINA — 2-3 salate, 2 ouă, 3 linguri smintină, 75 g unt, 1 lingură de făină, sare, 1 ceapă.

Salata curăţată se taie în patru şi se fierbe 20 minute. Sepaie se face un sos din lăptă şi o lingură de unt la care se adaugă două cesti din apa de la fierbătul sării, ceapa tocată şi se pune să fiarbă pe foc mic până când se îngroaşează. Se scoate apoi pe lăptă şi se amestecă cu sosul legat cu galbenuşii de ou şi smintina.

389. SALATA VERDE CU MASLINE SI OUA — 1 salată verde, 2 legături de ridichi, 2 legături ceapă verde, 2 ouă, patruşel, câteva masline, 3 linguri untdelemn, 1 lingură oţet sau zeama de lămie, sare.

Se curăţă salata, se spală, se scurge bine şi se taie felii. Ridichile spalate se taie feliate subţiri pentru decorarea. Se face o nouă legătură se face în forma de roze. Ceapa verde şi patruşelul se taie marunt. Ouale se fierb, se curăţă de coajă, un ou se toacă în albuş şi se taie felii. Maslinele se curăţă de samburi. Se amestecă totul se găt看 sare, se pune totul la foc şi se aşază salata în saliera, garnisind-o cu felii de ou, rozele de ridichi şi masline.

Sepraie se toacă untdelemnul cu oţetul sau zeama de lămie şi se toarnă peste salată.

390. SALATA DE VINETE CU ARDEI COPTI — 2 vinete, 1 ceaţă de untdelemn, sare, piper, ceapă după gust, 8 ardei, 1 lingură oţet, 2 roşii.

Se aleg vinete proaspete lunguete, mai puţin suşii. Se spală şi se şterg. Se coc la flacăra de aragaz sau pe cărbuni aprinşi, întorcându-le pe toate feţele pînă ce se prăzesc şi se coc pe mijloc. Cînd puţin se înnegreşte. Se aşază pe un fund de lemn puţin apăsător să se scurgă zeama. Se apucă de coajă cu o mînă, iar cu cealaltă, rînduită în apă rece se curăţă de coajă, se scutură şi de pînă mai fibroase. Se toacă cu un satir de lemn. Se rastoarna într-un castron. Se pune sare, piper, se bat bine şi apoi se adaugă untdelemnul amestecînd cu o lingură de lemn tot timpul ca să nu ardă. Cu cît sînt batute mai mult, cu atît se albesc mai bine. Ceapa se adaugă totdeauna la masă, tăiată foarte mărunt. Dacă stă prea mult în salata de vinete, îi schimbă gustul şi culoarea. Se garniseşte cu felii de roşii şi masline şi se ţine la rece. Se serveşte cu ardei copti (v. reţeta 301).

Se poate reduce untdelemnul la 1-2 linguri, adăugînd în schimb o ceaşcă de lapte fierbinte.



Preparate ze lăză de făinoase



BUDINCI

Generalități

Budincile pot fi coapte în cuptor în forme unse cu unt topt, uneori tapetate cu perisiet, sau pot fi fierte în roșii și budinca într-un vas cu apă care se acoperă cu care se numește fiertese pe bari de apă. De asemenea se mai pot fierbe și legate într-un șervet caldura într-un vas cu apă clocotită.

Budinca în șervet. Se pune foarte bine șervetul în apă de piete încă caldă, se stoarce bine. Se unge cu unt se presara cu făina și se toacă cu compoziția. Se leaga în așa fel ca să mai rămână loc pentru creșterea budinței nu prea mult. Dacă nu se mai cheie forma rotundă pe care trebuie să o aibă budința. Se leaga șervetul de coada unei aguri de lemn așezată transversal peste marginile vasului în care se fierbe. Acest procedeu este mai ușor și mai rapid.

Budinca pe bari de apă. Forma de budinca nu se umple decât pe $\frac{2}{3}$ pentru ca budința să poată crește. Capicul vasului trebuie să fie fixat pe forma pentru ca în timpul fierului apă să nu patrundă în budință. Se recomandă să se lăsaască capicul cu o coca făina și apă sau cu lăsa. Pentru că omnia în timpul fierului să nu joace și să nu patrundă apa se pune o greutate pe capic. Apa trebuie să se ridice până la $\frac{3}{4}$ de la fundul vasului să se clocotească și să fiarbă tot timpul. Pe măsură ce se scade se adaugă apă clocotită.

391. BUDINCA DE CARNE CU SOS DE SMINTINĂ. — 1 kg carne de mînzat sau de purcel, 1 felie de franzelă, 1 ceașcă lapte, 75 g unt, 4 ouă, sare, piper, valată, sos de smintină.

Se alege carnea fără grăsime și se trece de două ori prin mașina de tocat. Se amesteca cu sare, cu piper și cu pîinea mălăiată în lapte și stoarsă. Separat se treacă 50 g unt ca o spuma, se adaugă gălbena

și se amestecă cu carnea și cu albași. Le baute sâmbura și unge o crustă cu restul de unt. Se așază carnea tocată, se acoperă bine cu un capac și se fierbe pe foc 1—2 ore, pe bătaie de apă. Se răstoarnă pe o farfurie și se servește cu măsline fiabente (v. rețeta 28) și cu salată.

Aceasta buclincă a unge pentru două zile.

392. BUCLINCA DE CĂRTOFI CU BRÂNZA — 1 kg cartofi, 75 g brânza de vacă, 200 g telemea de oale, 5 g unt, 2 ouă.

Se dizăvălește telemeaua în apă caldă. Se slăvonește și se răstoarnă cu brânza de vacă și cu ouale întregi. Se fierb cartofii cu coaja (nu prea tare) și se coate și se taie fâșii. Se amestecă cu brânza și se așază într-un grăten uns cu unt, presărind deasupra bucațele de unt. Se coace 30 minute.

393. BUCLINCA DE CĂRTOFI CU SOS DE SMÎNTÎNĂ — 1 kg cartofi, 4 ouă, 100 g unt, 200 g telemea seche, sos de smîntînă.

Se fierb cartofii se fierb puțin pe apă sără și se așază la toacă, se amestecă cu unt. Fiecare spanac se adăugă gălbenușul unui ou, oală de băut de batute, sare și brânza tocată. Se unge o farfurie de lemnă cu unt, se răstoarnă compoziția și se acoperă cu un capac. Se coace o oră pe foc de foc. Se răstoarnă și se servește fierbinte cu sos de smîntînă (v. rețeta 250).

394. BUCLINCA DE CĂRTOFI CU LAPTĂ — 1 kg cartofi, 100 g unt, 1 ceașcă lapte, 250 g pîncă, 2 ouă, sare.

Se fierb cartofii curățați în apă cu sare. Se adăugă apă caldă și se coace. Se fierb la bună prin mîșina de presat și se slăvonește într-un grăten de lemn. Se adăugă 50 g unt la fel de sare și se răstoarnă pe foc și se coace o spanac. Se pună la gălbenuș și sare la albașii de unt și de sare de batute spanac. Se unge o farfurie cu unt. Se răstoarnă compoziția și pe deasupra se unge cu restul de gălbenuș amestecat cu câteva potașuri de apă și se presară restul de unt tăiat bucațele.

Se coace la cuptor încet pînă se rămenesc.

Se poate înlocui șanac cu mîșina de carne (v. rețeta 197).

395. BUCLINCA DE CĂRTOFI CU SPANAC — 200 g cășcaval ras, 1/2 franzelă, 50 g unt, 4 ouă, 1/2 ceașcă lapte, 1 kg de spanac, sare.

Se taie franzela fâșii subțiri, se unge cu unt și se tăvălesc în cășcaval ras și se pun într-o formă. Restul de cășcaval amestecat cu gălbenușul unui ou și sare și spanac de batute spanac se toarnă peste pîncă și se rumenește totul la cuptor.

Buclincă se servește cu pîncă de spanac (v. rețeta 197).

396. BUDINCA DE CLATITE CU BRINZA DE VACA - 2 ouă, 3 linguri de făină, 1 pahar lapte, 1 kg brinză de vacă, 50 g unt, sare.

Se taie clătitele (v. rețeta 450). Se amestecă brinza cu puțina sare și cu ouă întreg. Se așază în formă unsă un rând de clatite, apoi de brinza. Se dă la cuptor 20 minute.

Observație: Dacă brinza este prea uscată, se poate amesteca cu câteva linguri lapte sau smântână. Dacă este prea acroasă, se adaugă puțină făină.

397. BUDINCA DE CLATITE CU CARNE DIN RASOL - Carne din rasol, 150 g untdelemn, 2 linguri smântână, 2 cepe, sare, piper. Clătite: 2 ouă, 3 linguri făină, 1 ceașcă lapte (v. rețeta 450).

Se curăță carnea fără de piele și de seu și se toacă. Se taie mărul și se moale cu trei linguri de untdelemn mous, țara sa se părăsească. Se toarnă un pahar de apă peste ceapă și se lasă să fiarbă. Când apa a scăzut și uleiul începe să sfițe, se pune în tigaie carnea tocată și se amestecă 10 minute pe foc mic. Se dă țigăria la o parte și se adaugă sare și piper. Se așază clătitele la fel ca la rețeta 396. Se formează cu o clatită peste care se toarnă smântână. Budinca se ține 20 minute la cuptor.

Se servește imediat.

398. BUDINCA DE CLATITE CU CARNE - 300 g carne fără oase, 2 cepe, 1 ou, verdețuri, 1 felie pine, sare, piper, 50 g unt. Clătite: 2 ouă, 3 linguri făină, 1 ceașcă lapte (v. rețeta 450).

Se pune carnea tocată cu ceapa tăiată și bucata de unt într-o clatită, se acoperă și se lasă să fiarbă în suc și cu un stecund din timp în timp se sarează și se părăsează. Se așteaptă pînă cînd zeama a scăzut. Dacă atunci carnea este tot tare, se mai adaugă o ceapă tăiată și se continuă fierul. Când carnea este fiartă, se taie în bucăți mici, se dă încă o dată prin mașina de tocat, adăugînd o bucată de pine, ca să se împănă toată carnea. Se amestecă 1 ou, verdețurile și un puțu de unt și se dau câteva minute la cuptor ca să le servim calde.

399. BUDINCA DE CLATITE CU CACIOT - 1 creier, 150 g unt, 50 g cașcaval, 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte. Clătite: 2 ouă, 3 linguri făină, 1 ceașcă lapte (v. rețeta 450).

Se fierbe creierul și se taie bucățele. Se face un sos gros alb (v. rețeta 242). Se amestecă sosul cu bucățele de creier. Se adaugă cașcaval și se așază budinca la fel ca budinca cu brinză de vacă (v. rețeta 396). Se presară cu cașcaval ras și bucățele de unt. Se coace la cuptor.

400. BUDINCA DE CLĂTITE CU CONOPIDĂ. — 1 conopidă cu buchetele mici, 2 ouă, 3 linguri făină, 1 ceașcă lapte, 100 g unt, 50 g cașcaval, 1 ceașcă smântână, sare.

Se fac clătite (v. rețeta 450), prăjite numai pe o parte. Conopida fiartă în apă cu sare se desface în buchetele. Se unge o forma rotundă - graten - cu unt, se așază un rând de clătite cu partea prăjită în jos, un rând de buchetele de conopidă presărate cu cașcaval ras și bucașele cât aluna de unt, terminând cu o clătită, peste care se toarnă smântina. Se lasă 15 minute la cuptor să se patrunda.

401. BUDINCA DE CLĂTITE CU FASOLĂ VERDE ȘI SOS DE ROȘU. — 1 kg roșu, 500 g fasole, 25 g unt, 2 ouă, 1 ceașcă lapte, 3 linguri făină, sare.

Se prăjesc clătitele (v. rețeta 450) pe o singură parte. Se fierbe fasolea în apă cu sare se taie bucați de 2—3 cm, se înăbușă în unt și se potrivește de sare. Se așază într-un graten uns cu unt, cu budinca de clătite cu buza de vacă (v. rețeta 396). Se dă 10 minute la cuptor și se servește cu sos de roșu (v. rețeta 275) turnat deasupra sau în sosieră.

402. BUDINCA DE CLĂTITE CU SARDELE. — 1 cutie sardele, 3—4 roșii (conserve sau pastă de roșii), 2 linguri de cașcaval ras, 50 g unt. Clătite: 1 ou, 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte.

Se pregătesc clătite (v. rețeta 450) numai dintr-un ou și se pun una peste alta într-o formă cu marginea joasă unsă cu unt. Deasupra se așază sardelile scurse bine de untdelemn și tăiate mărunt, iar peste sardele se pun roșiile zdrobite sau pasta de roșii desfacută cu degetele în apă caldă. Se presară cașcavalul ras și se ține 15—20 minute în cuptor.

Se servește caldă.

403. BUDINCA DE CLĂTITE CU SPANAC. — 1 kg spanac, 1 linguriță făină, 1 kg smântână, 2 linguri de cașcaval ras, 100 g unt. Clătite: 2 ouă, 3 linguri făină, 1 ceașcă lapte.

Se pregătesc porții de spanac (v. rețeta 195). Într-un graten uns se așază clătite (v. rețeta 450) și spanacul ca la rețeta 396. Deasupra se presară cașcavalul ras și se toarnă smântina.

Se rumenește la cuptor.

404. BUDINCA DE CLĂTITE CU VARZĂ. — 1 varză, 1 lămiie sau 1/2 ceașcă boia, 150 g unt, sare, piper. Clătite: 2 ouă, 3 linguri făină, 1 ceașcă lapte.

Se opărește varza, se taie tăieturi foarte subțiri, se înăbușă cu unt, se pune sare, piper și cînd s-a murat, se acoperă cu o jumătate de ceașcă de boia fierbinte sau cu zeama unei lămii. Se pregătesc clătitele (v. rețeta 450). Se așază ca budinca de clătite cu buza de vacă (v. rețeta 396). Se ține la cuptor 30 minute.

405. BUDINCA DE CIUPERCI — 1 kg ciuperci, 1 ceapă, 2 linguri făină, 125 g unt proaspăt, 1 ceașcă lapte, 8 ouă, 100 g șuncă, 50 g parmezan sau brinză telemea, puțin griș, pesmet, piper, 1 bucată mîc de piuce, sare.

Se curată ciupercile și se fierb în apă sărată (Dacă sînt uscate se pun de cu seara în apă, se scurg și se lasă să se răcească, apoi se taie în bucăți mici. Se pregătește un sos alb mai grosuț (v. rețete 242—244, stîns cu zeama de la ciupercile fierte. Se prăjește ciupercile în ceapa taia foarte mărunt, prăjită puțin. Se dau de-a parte și se lasă să se răcească. Într-un castron se freacă șase gălbenușuri cu o bucatică de unt cît o nucă. Se adaugă ciupercile prajite, sosul alb, puțină pîine muiată în lapte și stoarsă bine, puțin griș sau pesmet, puțin piper și la urmă albușurile batute spumă.

Dacă compoziția este prea moale, nu se pun toate albușurile. Restul de albuș se prăjește în unt și se garnisește cu el).

Se taia compoziția într-o formă unsă foarte bine cu unt și presărata cu pesmet și se fierbe pe baie de apă $\frac{3}{4}$ oră, în apa care clorotește încet. Dacă se poate, se pune la mijloc în formă șunca tăiată mărunt, amestecată cu ouă rascoapte.

Cînd este gata, se scoate forma din apă, se lasă să se răcească puțin, apoi se răstoarnă pe farfurie. Deasupra se toarnă un sos de ciuperci (v. rețeta 253).

Se presară cu parmezan ras sau brinză telemea rasă.

406. BUDINCA DE CONOPIDA — 1 conopidă potrivită, 3 ouă, 125 g smîntînă, 4—5 linguri șvavțel ras, 100 g unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte, sare.

Se curată conopida, se spală, se fierbe 20 minute în apă clocotită cu sare. Se scurge bine, se tîce prin sită. Se prepara un sos alb ceva mai gros (v. rețeta 242), se amesteca cu galbenușurile, smîntîna și șvavțelul ras, albușurile batute spumă și cu conopida. Se prăvește de sare. Se răstoarnă amestecul într-o formă unsă cu unt și se fierbe, bine acoperit, pe baia de apă 50—60 minute.

Se răstoarnă și se servește.

407. BUDINCA DE CONOPIDA CU SOS ALB — 1 conopidă, 2 felii de tranșelă, 2 cești lapte, 4 ouă, 75 g unt, sare.

Se amestecă conopida fiartă și scursă cu pîinea muiată în lapte. Se adaugă trei gălbenușuri, sare, apoi trei albușuri batute spumă și se amesteca bine. Se fierbe 30 minute pe baia de apă, într-o formă unsă cu unt. Se servește cu sos alb (v. rețeta 242), dres cu un gălbenuș.

408. BUDINCA DE CREIER I — 500 g creier, 4 ouă, câteva bucațele de nucșară, 50 g unt, 2 linguri făină, $\frac{1}{2}$ pahar lapte, sare, piper.

Se înalbură creierul omat în 25 g unt. Se freacă apoi în răchiușă compoziția cu 50 g unt și cu 100 g de nucșară presată. A felia de nucșară se înalbură cu mizeria de unt de la nucșară. Faina se adaugă 50 g unt puțin sare piper. Lăsați de nucșară. Se freacă mereu și se adaugă câte puțin lapte fierb. Se fierbe crema în baie de apă la foc mic. Se lasă să se răcească. Se adaugă la compoziția în țara restul de nucșară amestecând totul bine. Se freacă compoziția prin sita deasă și se toarnă într-o formă unsă cu unt. Se fierbe în apă pe baie de apă. Se lasă să se acorească 5 minute, apoi se răstoarnă.

409. BUDINCA DE CREIER II — 1 creier de vacă, 75 g unt, 2 linguri smântână, 3 ouă, 1 felie de franzelă, $\frac{1}{2}$ ceașcă lapte, $\frac{1}{2}$ kg cîmpereci, 2 linguri caș avuț ras, sare, piper, sos de cîmpereci.

Se toacă buza creierului curățat și fierb (v. rețeta 261). Se freacă 50 g unt cu smântîna și benașul de mizeria de piper omat în lapte și stors. Nucșara și cîmperecii fierți și tăiați felii sare și piper. Se adaugă albușul de batut spuma și se fierbe 40 minute pe baie de apă. Așa făina unsă cu unt. Se servește cu sos de cîmpereci (v. rețeta 258).

410. BUDINCA DE CREIER II — $\frac{1}{2}$ kg creier, 4 ouă, 1 felie franzelă, 1 ceașcă lapte, 100 g unt, sare, piper.

Se freacă creierul și curățat pînă se face ca o cremă. Se adaugă sare și piper mizeria de piper omat în lapte untul frecat sau a galbenșii și albușurile spuma. Se răstoarnă compoziția într-un vas de lut în unsă cu unt și se fierbe o oră și jumătate pe baie de apă. Se servește cu sos de spanac (v. rețeta 260) sau cu sos de roșii (v. rețeta 275).

411. BUDINCA DE CREIER III — 3 dovlecei, 4 linguri untdelemn, 200 g buza de vacă, 1 ou, 50 g unt, 2 linguri pesmet, sare.

Se curăță dovleceii se freacă felii și se prăjesc în untdelemn. Se așază în formă și se unsă cu unt și sare. Se presăză compoziția deasupra frunzei amestecată cu ouă și un puț de sare și se acoperă cu unt. Se freacă dovleceii pe foc mic se acoperă cu unt de pesmet și se fierbe în apă.

412. BUDINCA DE CREIER IV — 3 dovlecei, 2 linguri untdelemn, 2 legături mărne, sare, $\frac{1}{2}$ lămie.

Se curăță dovleceii și se freacă felii de dovlecei în untdelemn. Se așază în formă și se unsă cu unt și sare. Se presăză compoziția deasupra frunzei amestecată cu ouă și un puț de sare și se acoperă cu unt. Se freacă dovleceii pe foc mic se acoperă cu unt de pesmet și se fierbe în apă.

413. BUDINCA FALSĂ DE CONOPIDĂ — 1 varză, 4 cepe, 4 linguri grăi,
1 lingură pesmet, 150 g unt, 1 ou, sare, piper, sos de roșii.

Se fierbe varza tăiată în patru și se da prin mașină. Se înăbușă
cepele cu sare și apoi varza. Separat se prăjește în unt și se
se amestecă cu apa fierbinte amestecând mereu până se obține
un amestec cremos. Când s-a răcit, se amestecă cu zahărul, apoi cu
ouăle bătute spumă sare și piper. Se unge o formă cu unt se fo-
porează cu pesmet și se așază un rând de varză anul de grăi. Se
se pune câteva bucațele de unt deasupra și se coace la căldură 45
minute.

Se poate servi cu sos de roșii (v. rețeta 27).

414. BUDINCA DE FASOLE — 1 kg fasole verde fideuță, 1 felie fran-
zetură, 1 ceașcă lapte, 3 ouă, pătrunjel și mărar, 50 g unt, sos de roșii,
sare, piper, 1 lingură pesmet.

Se fierbe fasolea în apă cu sare și se tace foarte mare. Se
fierbe untul se adaugă puțina mazăre în lapte și mai stăruiește apoi
pătrunjelul și mărarul verzeata tăiată foarte mărunt sare piper
și se amestecă bine. Se amestecă cu fasolea. Se coace 45
minute într-o formă unsă cu unt și tapetată cu pesmet. Se servește
cu sos de roșii (v. rețeta 27).

415. BUDINCA DE HOCMA — 250 g ficat, 150 g slănină proaspătă, mărul
de la 2 felii de pâine albă, 1 ceapă, 2 ouă, 1 ceașcă smântână, ousoară,
50 g unt, sare, piper, piure de spanac (salată de cartofi sau salată verde).

Se trece de 2—3 ori prin mașina de carne ficatul bine șters,
ceapa mărunțită și înăbușită în puțin unt, puțina mazăre și
smântâna și se adaugă sare piper. Se amestecă bine. Se adaugă
mărul și slăcina mărunțită și se amestecă totul
bine. Se unge o formă cu unt în lipsa o crustă de 2 kg cu unt,
se pune mărul și se presară cu sare și piper. Se coace la
căldură și se bea pe baia de apă caldă. Se gustă.

Se servește rece cu piure de spanac (v. rețeta 145) salată de
cartofi (v. rețeta 30) sau salată verde (v. rețeta 38).

416. BUDINCA DE IFTUR — 250 g carne de iepure, 250 g carne de porc,
200 g slămină, 50 g șuncă, 1 pahar vin alb, sare, piper.

Se face o amestecătură din șunca și carnea amestecată cu sare și piper
și se adaugă puțina slămină tăiată mărunt și vin. Se tapetează
trăntă cu făină și se pune în ea cu restul de slămină și se leagă cu
Se taie amestecătura se acoperă cu felii de slămină și cu o bucată
Se coace la căldură la foc slab 104 min. Este gata când marginea
redă și se desprinde de pe pereții formei. Se răsuflă când este
caldă. Se curăță de grăsime și se acoperă cu aspic (v. rețeta 3).

417. BUDINCA DE LEGUME - 150 g unt, 7 ouă, 5 linguri făină, 1/2 ceașcă lapte, sare, 250 g smântină. Umplutura: 250 g ciuperci proaspete sau uscate, 250 g conopidă, 250 g mazăre, puțină făină, sare, piper, 100 g unt, 3-4 linguri cașcaval ras.

Se freacă untul cu cinci galbenuri și șapte albușuri bătute spuma făina, lapte și sare. Se toarna într-o tavă mare unsă cu unt, sau se coace în două rinduri, pentru a avea patru foi, tăind fiecare foaie în două.

Separat se măoușă ciupercile cu unt, un v. f. de lingură de făină, sare, piper. Conopida se fierbe, se scurge și se taie bucați, iar mazărea se fierbe și se scurge bine. Se ia o formă unsă cu unt, se așază o foaie, se pun ciupercile, se pune alta foaie și un rînd de mazăre, apoi alta foaie cu conopida. Se toarnă deasupra smîntîna amestecată cu două galbenuri și se acoperă cu ultima foaie. Se presara cu cașcaval ras și se rumonește la cuptor.

418. BUDINCA DE LEGUME CU SMÎNTÎNĂ - 1 farfurie plină cu tot felul de legume morțate, fierse în apă sărată și tăiate în cuburi mici, 2 chifle, 6 linguri smîntînă, 1/2 litru lapte, 1 lingură pesmet, sare, 30 g unt, sos de roșii sau sos alb.

Se trec prin sita chiflele măruite în lapte și bine stoarse. Se adaugă legumele amestecate cu smîntînă și puțină sare. Se pune totul într-o formă unsă cu unt și tapetată cu pesmet. Se coace la cuptor 20 minute. Se servește cu sos de roșii (v. rețeta 275) sau sos alb (v. rețeta 242).

419. BUDINCA DE LIMBA CU OREZ ȘI MAZARE - 750 g limbă de purcel, 1/2 kg mazăre boabe, 200 g orez fiert, 100 g unt, 2 ouă, sare, 1 lingură pesmet, sos de roșii sau de smîntînă.

Limba spalată se fierbe în apă cu sare, se curăță de piele și se lasă să se răcească, apoi se taie felii subțiri.

Orezul spălat se fierbe în zeama de la limbă. Ia fel dar separat se fierb și boabele de mazăre.

Într-o formă tapetată cu unt și pesmet se așază pe fund și pe margini felii de limbă, iar mijlocul se umple cu un rînd de mazăre, un rînd de orez amestecat cu cele două ouă. Ultimul strat va fi de orez. Pe deasupra se adaugă și restul de unt bucățele. Se acoperă și se fierbe pe baia de apă 2 ore. Se răstoarnă pe o farfurie și se servește cu sos de roșii (v. rețeta 275) sau de smîntînă (v. rețeta 281).

420. BUDINCA DE MACAROANE ÎN ALBU - 400 g macaroane, 100 g unt, 100 g șvayter, 2 ouă, 150 g ciuperci, sare. Aluți franțuzești: 150 g unt, 150 g făină, 1 ou (v. rețeta 999).

Se fierb macaroanele cu sare și se amestecă cu jumătate din cantitatea de unt de mai sus, șvayterul ras, două ouă și ciupercile tăiate feliațe subțiri și înăbușite în restul de unt.

Se prepara aluatul frântozesc și se întinde o foaie care se așază într-o formă de tartă. Se răsarna macaroanele peste foaie, se adăuna margițile care se lipesc cu albuș și suprafața se unge cu galbenuș. Se coace pînă se rumenește. Se scoate pe o farfurie rotundă și se servește.

Observație. Pastele făinoase se fierb într-o cantitate mare de apă cu sare se lămpozesc în apă rece și se scurg în strecurătoare.

Furul vasului în care se fierb nu trebuie să vină în contact direct cu flacăra, ca să nu se lipească sau să se ardă pastele. Se pune o plită m. a. p. sub flacăra de aragaz.

421. BUDINCA DE MACAROANE FIARTĂ PE BAIE DE APĂ — 400 g macaroane, 100 g cașcaval, 2 ouă, 75 g unt, 1 lingură pesmet, sare.

Se rup macaroanele și se fierb în apa multă clocotită cu sare. Se scurg se lămpozesc și se amestecă cu cașcavalul ras galbenușurile, albușurile batute spumă și jumatate din unt. Cu restul de unt se unge o formă cu capac, se presara cu pesmet, se toarna amestecul se acopera și se fierbe pe baie de apă, în cuptor ² 1—1 oră.

422. BUDINCA DE MACAROANE CU BRINZĂ ȘI SOS DE ROȘII — 400 g macaroane, 1/2 kg cașcaval sau brinză telemea, 75 g unt, sare, ros de roșii.

Macaroanele, fierte în apă cu sare și scurse, se amestecă cu untul și brinza (desărata din ajun) sau cașcavalul. Se așază într-un grăten uns cu unt și se dau la cuptor pînă se rumenesc. Se servește cu sos de roșii (v. rețeta 275).

423. BUDINCA DE MACAROANE CU CIUPERCI — 1/2 kg macaroane, 100 g unt, 250 g ciuperci, 2—3 linguri cașcaval ras, 150 g smîntînă, 1 lingură pesmet, sare, piper.

Ciupercile, curățite și tăiate feluțe cît mai subțiri, se înăbasă 10—15 minute cu o bucatică de unt, sare și piper. Se amestecă apoi cu macaroanele fierte în apă cu sare. Se adaugă 50 g unt și smîntînă. Se așază macaroanele într-o formă unsă cu unt și pesmet, se presară cu cașcaval ras și se rumenesc la cuptor.

424. BUDINCA DE MACAROANE CU SOS ALB SAU CU SOS DE ROȘII — 400 g macaroane, sare, 150 g brinză de vacă, 3 ouă, 50 g unt, 1 lingură de făină, 1 pahar de lapte, 30 g unt pentru ună formă, 1 lingură pesmet.

Se prepara un sos alb (v. rețeta 242) și cînd s-a răcit, se adauga galbenușurile, macaroanele fierte și strecurate, brinza și albușurile batute spumă, amestecînd ușor. Se coace la cuptor pe baie de apă, într-o formă unsă cu unt și tapetată cu pesmet.

Se servește cu cașcaval ras sau cu sos de roșii (v. rețeta 275).

pat topit și zeamă de lămie, 1 cutie sos de roșii — v. rețeta 292 — adăugându-se o mână de maioneză (v. rețeta 292)

429. BUDINCA DE PESTE — 1 kg. pește, 3 ouă, 3 linguri smântână, 3 linguri cașcaval ras, 1 lingură făină, 75 g unt, sare, piper.

Se unge bine cu grăsime. Se toarna ouale într-o baute ca pentru tortă, cu sare și piper. Se acoperă cu bucatele de pește făcute și călțite de oase și pește. Se toarna smântână și esterată cu făină și cașcavalul ras. Se pune deasupra restul de unt tăiat bucatele mici și se rumenește la cuptor.

430. BUDINCA DE PESTE CONSERVAT — 1 cutie conservă de somn, 150 g orez, 3 ouă, 50 g unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte, sare.

Se scoate peștele din cutie, se scurge sosul și se toacă pe bucățele. Se fierb ouale tari, se coajă și se tăie felii. Se fierbe orezul în apă cu sare și se clătește. Se unge o formă cu unt, se adaugă orezul, felii de ou și bucatele de pește. Deasupra se toarnă sosul alb (v. rețeta 242) și se împrăștie untul tăiat bucatele. Se rumenește la cuptor.

431. BUDINCA DE FIEB' DE CARTOFI CU CARNE — 1 kg cartofi, 200 g unt, 1 ceașcă lapte, 400 g carne fără oase, 1 ceapă, verdețuri, 3 ouă, sare, piper.

Se prepară un piure de cartofi (v. rețeta 191). În el se adaugă de gălbenușuri și alburi batute spumă. Se pregătește un cartof mic muscat (v. rețeta 842). Se adaugă carnea proaspătă mărunțită. Se unge o formă cu unt și se arde cu foc mic între două straturi de piure de cartofi (v. rețeta 191). Se presă bucatele de unt și se rumenește la cuptor.

432. BUDINCA DE KOȘI — 250 g mieș de pui, 2 cepe, 3 roșii mari, 1 ceașcă lapte, 1 ou, 75 g unt, 1 lingură pesmet, sare.

Se amestecă bine miezul de pui cu cepele tăiate și se arde în cuptor cu o ceașcă de unt puțină sare, roșiile călțite de pește și tăiate felii, laptele și oul. Se arde într-o formă unsă cu unt și împănată cu pesmet și se pune deasupra bucatele de unt. Se coace 30 minute.

433. BUDINCA DE SPINAC CU CAȘCAVAL — 1 kg spanac, 100 g unt, 150 g cașcaval sau șnater, 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte, sare.

Spanacul se curăță și se fierbe în apă cu sare și puțină sare și se scurge. Se amestecă cu un sos alb (v. rețeta 242) și se arde în cuptor cu unt, făină și cașcavalul ras. Deasupra se pune restul de unt tăiat bucățele. Se coace 30 minute în cuptor încins.

434. BUDINCA DE ȘUNCĂ — 50 g unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte, 4 ouă, sare, piper, 250 g brinză rasă, 250 g șuncă.

Se topește untul, se amestecă cu făina și se stinge cu lapte cald. După ce s-a racit compoziția, se adaugă ouăle, sarea, piperul, brinza rasă și șunca tăiată bucățele. Se toarna într-o formă unsă cu unt și se fierbe budinca o oră pe băta de apă.

435. BUDINCA DE ȘUNCĂ CU CIUPERCI — 250 g șuncă, 4 linguri smântână, 8 ouă, 2 linguri pesmet alb cernut. Sosul: 50 g ciuperci, 50 g unt, 1 lingură făină, sare, piper.

Se curăța ciupercile, se spală, se taie feluțe subțiri și se înăbușă în unt, cu sare, piper, făină și 1 l/2 ceașcă de apă caldă sau zeama de carne. Se lasă să fiarbă încet 20—30 minute. Se adaugă șunca tăiată bucățele, galbenușurile, pesmetul, smântina și albușurile bătute spumă. Se pune în forma unsă cu unt și se coace la cuptor.

436. BUDINCA DE ȘUNCĂ CU SPANAC — 4 ouă, 4 linguri smântână dulce, 4 linguri făină, 40 g unt, 250 g șuncă, 200 g smântână, sare, 3 linguri șuașer roșu, pireu de spanac.

Se amestecă 30 minute untul frecat spumă cu galbenușurile și cu smântina. Se adaugă făina, sarea și albușurile bătute spumă. Se răstoarnă compoziția într-o formă unsă și se coace 20—30 minute. Se lasă să se răcească puțin. Se taie în două, se umple cu șunca tăiată marunt, amestecată cu smântina. Se pune pe o tavă, se unge pe deasupra cu unt topit. Se presară cu șuașer și se dă din nou la cuptor până se înfierbîntă.

Se servește cu pireu de spanac (v. rețeta 195).

437. BUDINCA DE TAȚEI CU BRINZĂ ȘI SALAM — 1 kg taței, 150 g unt, 50 g brinză, 3 ouă, 250 g torpedo (salam), 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte, sare.

Se fierb tațenii în apă clocotită cu o linguriță de sare. Se strecură și se clătește cu apă rece și se amestecă cu un sos alb preparat din 50 g unt, făină și lapte (v. rețeta 242) cu brinza rasă, galbenușurile și torpedo tăiat cuburi mici. Se unge o formă cu unt. Se răstoarnă compoziția în formă, iar restul de unt tăiat bucățele se presară deasupra.

Se rumenește la cuptor și se servește fierbinte.

438. BUDINCA DE TAȚEI CU ȘUNCĂ — 500 g taței, 50 g unt, 250 g șuncă, 150 g smântână, 2 ouă, 1 lingură pesmet, sare.

Tățenii fierți în apă cu sare și strecurați se amestecă cu untul, șunca tăiată marunt, galbenușurile, albușurile bătute spumă și smântina. Se unge o formă cu unt, se presară cu pesmet și se toarna compoziția.

Se rumenește la cuptor și se servește imediat.

439. BUDINCA DE TAITEI CU VARZA

Se înlocuiește șunca cu varză tăiată și înăbușită în unt

440. BUDINCA DE VARZA DULCE — 1 varză, 1 lingură pesmet, 50 g unt, 3 ouă, 1 lingură de grăsime, resturi de mezeluri, de carne fiartă sau friptă (sau 250 g brinză frământată), sare, sos de roșii (sos alb sau smântină).

Se taie varza fișii subțiri, se freacă cu o linguriță de sare, se stoarce și se calește într-o cratiță cu grăsimea încălzită, până se frăgezeste. Se ia de pe foc și se amestecă cu gălbenușurile, resturile de carne tăiate cuburi mici sau cu 250 g brinză frământată și amestecata cu albușurile batute spuma. Se pune compoziția într-o formă unsă cu unt și se coace 30 minute.

Se servește cu sos de roșii (v. rețeta 273), cu sos alb (v. rețeta 242) sau cu smântină.

441. BUDINCA DE VARZA DULCE CU SMÎNTINĂ — 1 varză potrivită, 2 cepe, 4 ceșcuțe orez, 150 g unt, 1 lingură pesmet, 1 ceașcă smântină, sare, piper.

Se curăță varza, se spală, se taie fideluță, se freacă cu o linguriță de sare, se stoarce și se calește în două linguri de unt încălzit, amestecând mereu. Separat se prăjește ceapa tăiată marunt, adăugând și orezul ales, spălat și amestecând încă 5-6 minute. Se toarnă apoi peste orez două cești de apă sau de zeamă de carne. Se pune o jumătate de linguriță de sare și puțin piper, se acoperă și se lasă să fiarbă. Între timp se tapetează o formă cu grăsime și pesmet, se așază un rând de varză călțită, un rând de orez și tot astfel până se acoperă cu varza. Se toarnă deasupra două ceșcuțe cu apă caldă, apoi se dă la cuptor 20 minute.

Înainte de a o servi, se toarnă smântina.

442. BUDINCA DE VARZA DE BRUXELLES — 1 kg varză de Bruxelles, 100 g unt, $\frac{1}{4}$ kg smântină, 4 ceșcuțe orez, sare.

Se fierb verzișoarele în apă clocotită cu sare. Separat se fierbe orezul. Se scurge și se amestecă cu unt. Se așază într-un graten un strat de orez, unul de verzișoare. Se acopera cu smântină și se dă la cuptor 10—15 minute.

443. BUDINCA DE VARZA ACRA CU OREZ — 1 varză acră, 4 ceșcuțe orez, 2 linguri untură, 50 g unt, 150 g smântină, 1 vîrf de cuțit piper, 2 linguri pesmet.

Se taie varza fișii subțiri, se spală, se stoarce bine și se căleşte pe jumătate în grăsime. Se fierbe orezul separat și se clătește. Se unge o formă cu unt, se presară cu pesmet, se așază un rând de varză, un rând de orez, se pune puțin piper. Între straturi se

prezintă peștele. Se toarnă sare deasupra peștelui și acestuia nu se scoare.

444. FUDENCA DE VIN DE ROSU CAKNE — 3 vinete potroite, 2 cepe, 6 ardei, $\frac{1}{2}$ kg roșii, 5—6 căței de usturoi, verdețură, 150 g untdelemn, 1 lingură de făină, sare.

Se taie vinetele felii groase, se săcăză și se lasă să se scurgă. Se daă prin făină și se prăjesc în untdelemn. Se înalună cepele și a de i tăiați subțiri. Se amestecă cu roșile tăiate sferturi, cu verdețura tocată sare și usturoi tăiat marunt. Se așază într-un găten un rind de vinete, un rind din compoziție terminând cu vinete. Se presară verdețura și se da 20 minute la cuptor.

445. CANAPELE PE SPANAC — Canapele: 8 feliițe de pline, 50 g unt, 1 lingură plină de făină, 1 ceașcă lapte, 100 g brinză rasă, 2 ouă, 150 g untdelemn, sare. Pireu de spanac: $\frac{1}{2}$ kg spanac, 25 g unt, 1 linguriță, făină, 1 rețeuță lapte.

Se pregătește un sos alb (v. rețeta 242), se fierbe câteva minute. Se da deoparte. Se adaugă găbenul și brinză rasă. Cu această compoziție se ung feliile de pâine, se trec prin albușul bătut și se prăesc în untdelemn. Se așază pireul de spanac (v. rețeta 115) pe fațetă la mijloc, în forma de movișă și înșeur canapelele.

446. CASCARAI PANE — 4 felii cașcaval, 1 ou, 2 linguri pesmet, 75 g unt. Se pregătește ca șnitelul vienez (v. rețeta 976).

447. CHIFLE COMPUTE CU BRINZA ȘI SOS DE ROȘII — 4 chifle, 50 g unt, $\frac{1}{2}$ kg brinză de vacă sau de oaie, 1 ou, 1 kg roșii, $\frac{1}{2}$ linguriță făină, 1 linguriță zahăr, 1 rețeuță lapte, sare.

Se pregătesc chiflile ca în rețeta 448. Se umplu cu brinză amestecată cu ou și sare și se coc 10 minute la cuptor fierbinte. Se servesc cu sos de roșii (v. rețeta 275).

448. CHIFLE UMPLUTE CU CIUPERCI — 8 chifle, $\frac{1}{2}$ kg ciuperci, 50 g unt, 1 ceașcă lapte, verdețură, sare, piper.

Se taie un cap la chifla. Se scobesc de meș. Se unge interiorul cu puțin unt. Se umplu cu ciupercile tocate înalunite în unt amestecate cu verdețură sare și piper. Se stropesc chiflile cu lapte și se dau la cuptor potroite cu 10 minute înainte de a le servi.

449. CHIFLE UMPLUTE CU DIFERITE RESTURI — 8 chifle, resturi de friptură (sau mezeluri, pește, legume fierte), 2 ouă, 1 lingură făină, 50 g unt, $\frac{1}{2}$ l lapte, 2 linguri cașcaval ras.

Se taie la capăt chiflile și se scobesc de meș. Se toarnă în ele $\frac{1}{2}$ l lapte și se lasă într-un caston sau într-o farfurie adică

sa se moaie puțin. Separat se face un sos alb (v. rețeta 242) care se
așază pe o tavă și se pune deasupra o lăcșă de cuptor în care
se pune carnea și se gătește la foc mic 30 minute la cupler.

450. CLATITE — 5 linguri făină, 1 ceșcuță unt topt, 2 ouă, 1 ceașcă lapte,
2 muguri vîșoa, sare.

Într-o ulucă se bate un aluat moale de făină, galbenășii,
sare și sifon. Se adaugă dibușurile tătate spumă. Se începe
cu o lăcșă de clătite și se unge cu o pâna, cu foarte puțin unt. Se toarnă
pe o lăcșă aluatul de clătite, atât cît fundul tigii să se acopere
în strat foarte subțire. Se fierbează repede. Se scoate pe foc și se
se întoarce cu un catit lat sau punind o farfurie deasupra și
se scoate din tigă. Se aluneacă din nou în tava răscălată
cu apă caldă și se fierbează repede. Se scoate din nou și se aluneacă
din nou în tava răscălată și se fierbează repede. Se scoate din nou și se
se aluneacă din nou în tava răscălată și se fierbează repede. Se scoate
din nou și se aluneacă din nou în tava răscălată și se fierbează repede.

451. CLATITE UPLUTE

Clatitele preparate ca în rețeta 450 se pot servi cu prăjit,
cu umpluturi sărate și cu un sos, sau ca desert cu umpluturi dulci.
Clatitele se fierb în apă caldă și se fierb repede. Se fierb repede.
Se fierb repede. Se fierb repede. Se fierb repede. Se fierb repede.
Se fierb repede. Se fierb repede. Se fierb repede. Se fierb repede.
Se fierb repede. Se fierb repede. Se fierb repede. Se fierb repede.

452. BLINII — 500 g făină, 20 g drojdie, 75 g unt, sare, 2 ouă, 3 pahare
lapte, 2 pahare amintină dulce.

Se face o maia de 125 g făină, drojdie și 1/2 ceașcă de apă caldă
și se lasă să crească pînă se dublează volumul. Untul fierb
se amestecă cu drojdia crescută adăugînd treptat restul de
făină cernută, cele două galbenășuri, puțină sare și laptele cald. Se
fierbe la foc mic pînă se obține un aluat omogen.

Se adaugă și albușurile bătute spumă amestecate mai întîi cu
amintina. Compoziția se mai ține 30—45 minute la loc cald. Se adău-
gă apoi o tigaie unsă cu unt, se toarnă cu lingura de supă din compo-
ziție și se prăjește blina pe amîndouă părțile ca și clatitele (v. re-
țeta 450).

Se servesc imediat nerulate și unse cu unt prăscăpat topt și
amintina mai acrișoară.

Se mai pot pregăti și blini cu ciupercă, fasă, etc. cu diferite mezeluri, tocate cu ouă rascoapte și tocate cu pește proaspăt fiert și fără oase, rapt baciuri, sau cu orice fel de pește conservat.

453. CIATITE PANE — Aceleași cantități ca la rețeta 439, în plus 1 ou, pesmet, grăsimi, pîrca de legume.

Se fac clătitele (v. rețeta 430) și se prăjesc numai pe o parte. Se umplu pe partea prăjită cu ciuperci (v. rețeta 602). Se rulează se mănâncă în ou și pesmet și se prăjesc în grăsimi încă o dată.

Se servește fierbinte cu un sos sau cu un pîrca de legume, cu sos sau cu salată de sezon.

454. CIATITE POLONEZE — Aceleași cantități ca la rețeta 439, în plus 250 g brînză de vacă, 2 linguri zahăr, 100 g smîntînă, 1 ceapă marmeladă de caise sau de vișine.

Se prepară clătite (v. rețeta 430) și se ung cu marmelada de vișine sau de caise. Dacă marmelada este prea legată, se pun 2-3 linguri de marmelada într-o clătitoare curată și se adaugă 2-3 linguri de apă și amestecînd se desface pe foc (se sulfatază). Clătite unse cu marmelada se răscolesc și așază în cuptor, presărind între ele brînză de vacă bine amestecată cu zahăr. Smîntîna se toarnă deasupra sau se servește la masă separat.

455. CIATITE PUFOASE — 3 ouă, 50 g unt, 50 g zahăr pudră, 60 g făină, sare, 200 g lapte.

Se freacă gălbenușurile cu untul și zahărul. Se adaugă făina, sarea și laptele. La sfîrșit se adaugă albușurile batute spumă și se amestecă ușor ca să se cuprindă tot albușul. Se procedează la fel ca la clătitele obișnuite (v. rețeta 430) cu deosebirea că se prăjesc numai pe o parte. Se așază în farfurie cu partea prăjită în jos și se presară zahăr pe fiecare.

456. CIATITE CU SMINTÎNĂ — Aceleași cantități ca la rețeta 439, în plus: 80 g unt, 4 ouă, 1 kg smîntînă, 2 linguri pesmet alb, sare.

Se prepară clătitele (v. rețeta 430). Apoi se freacă 50 g unt ca o spumă, se adaugă gălbenușurile, sare, pesmet, smîntînă și albușurile batute spumă. Se umplu clătitele și se așază într-o formă unsă, se toarnă restul de umplutură peste ele și se coc 20 minute în cuptor fierbinte.

457. COITUNASI CU CARNE ȘI SOS DE ROSII — Aluat de tăței. Umplutura: carne din rasol, 1 ceapă, unt, sare, piper. Sosul de rosii: 50 g unt, 1 lingură pastă de bulion, 1 linguriță făină, 1 ceapă rasă de carne.

Se pregătește un aluat de tăței (v. rețeta 1014). Se întinde o foaie și se taie pătratele. Carnea din rasol se trece prin mașina de tocat și se amestecă cu ceapa tăiată mărunt și înabușită în unt,

sare și piper. Se pune umplutura în fiecare patrat. Se îndoaie obținându-se un triunghi și se lipesc marginile. Se fierb în apa clocotită cu sare și se servesc cu sos de roșii (v. rețeta 273).

458. COLȚUNASI CU BRINZĂ — Aluat de tăței (v. rețeta 1014), 1 kg brinză, 1—2 ouă.

Colțunași se pregătesc ca cei din rețeta 457 și apoi se umplu cu brinză amestecată cu ou.

459. COLȚUNASI CU VISINE — Aluat de tăței (v. rețeta 1014), 2 linguri smântină. Umplutura: 1 kg vișine, 300 g zahăr.

Colțunași se prepară ca în rețeta 457. Se înlocuiește carnea cu vișine, fără simburile, amestecate cu zahăr și lasate în strecurătoare 1½ oră.

Zeama de vișine se leagă puțin prin fierbere. Dacă nu este destul de dulce, se mai adaugă puțin zahăr. Se adaugă smântina, se servește în sosieră.

CROCHETE

Crochetele sînt cilindrice de 5—6 cm lungime și 2—3 cm groșime, care se prepară din diferite compoziții. Se formează într-un bol un care se face dintr-un ou. Se trec prin făina, ou și pesmet se pancează, și se răsucesc în grăsimi încălzite.

460. CROCHETE DE BRINZA DE VACA — 500 g brinză de vacă, 4 linguri griș, ¼ kg lapte, sare, 2 linguri zahăr, 150 g untdelemn, coajă de lămie.

Se fierbe grișul în lapte. Se amestecă cu zahăr, sare, coajă de lămie și brinză de vacă. Se iau cu lingura chifteluțe și se prăjesc direct în untdelemn. Se pudrează cu zahăr.

461. CROCHETE DE CARNE CU LEGUME — 300 g carne fără os, 150 g pui, 1 ceapă, 2—3 ciuperci, 20 g unt, 3 ouă, pătrunjel verde, sare, piper, 2 linguri pesmet cernut, 150 g grăsimi, 2 linguri făină.

Carnea, șunca și ceapa se trec prin mașina de tocat. Se adaugă sare, piper, ciupercile tărate bucatele mici și înăbușite în unt, două ouă și pătrunjel verde tocat. Se fac crochete, se dau prin făina, ou și pesmet, apoi se prăjesc în grăsimi încălzite.

462. CROCHETE DE CARTOFI — 1 kg cartofi, 4 ouă, 2 linguri cu vîrf de făină, 2 linguri pesmet, 200 g unt, sare.

Se prepară un pireu de cartofi (v. rețeta 190) în care se adaugă două ouă rascoapte, trecute prin mașina, un ou crud, sare. Se procedează apoi ca în rețeta 461.

463. CROCHETE DE CARTOFI CU BRINZA SI PIREU DE SPANAC — 1 kg cartofi, 4 linguri făină, 3 ouă, 30 g unt, 150 g brinză veche de vacă, 150 g slăninușă afumată, sare, piper.

Se fierb cartofii, se curăță de coajă, se trec fierbinți prin mănina de leat și se amestecă cu două ouă, sare, puțin piper și două linguri pline cu făină. Se așterne un strat de făină pe planșeta și se da aștecului forma unui salam. Se taie din acest aștec bucatele care se pun pe rând într-o ceașcă cu fundul pătrat cu făină. Se joacă ceașca în mână până se formează o minge care se așază pe o tavă ușor unsă cu unt. Mijlocul mingei se turtește cu dosul unei linguri și se umple cu brinză rasă și cu pătrățele de slăninușă păluite. Se ung pe margini cu oul rămas și se rumenește în cuptor fierbinte.

Se servește cu pireu de spanac (vezi rețeta 195).

464. CROCHETE DE CASCAYAL — 250 g cascaval, 500 g cartofi, 20 g drojdie, 1 cețuță lapte, 1 pahar făină, 2 ouă, untdelemn, morcovi sau mazare, sare.

Se fierb cartofii în coajă, se curăță și se zdrobesc bine cu fața cuțitului. Se adaugă untul topit, morcovii și mazărea mărunțiți, unt de drojdie și puțin lapte pentru sare și se frământă, amestecând puțin câte puțin. Se fac crochete care se prăjesc după procedeul general.

Se servește cu grunț de site de morcovi sau de mazare (vezi rețeta 21 sau 10) sau cu țuică de carne de vacă (vezi rețeta 14).

465. CROCHETE DE CÂIN — 200 g cîrnăți (pariaș sau cracauer), 150 g gălbenuș, 1 lapte, 4 ouă, 75 g untură, 2-3 linguri pesmet, sare.

În laptele cald se pune puțină sare și se toarnă gălbenuș în plume. Lăsați să fiarbă până se formează o pastă gălbuie. Se dă dinoparte să se răcească. Se adaugă oalele de cîrnăți amestecând bine. Se cascadează compoziția pe un fund de cîmă. Se potivesc marginile cu un vârf de cuțit și se formează un pătrat gros cât de două degete. Lăsați să se răcească și se fac crochete. Se procedează precum la celelalte. Se servește cald cu sos de sfeclă (vezi rețeta 36) sau se poate amesteca cu sos de cîrnăți curățate și puțină sare și puțină apă caldă.

466. CROCHETE DE CÂINER — 500 g câiner, 2 ouă, 1 lingură făină, 2 linguri pesmet, sare, piper, 150 g unt, 2 ouă pentru pane.

Se curăță câinerele și se fierb (vezi rețeta 76). Se usucă într-un astron și se zdrobesc cu o lingură de lemn. Adăugăm sare, piper și două ouă și făină. Se fac cu lingura, se fac crochete care se rumeneșc în unt încălzit.

467. CROCHETE DE MACAROANE - 250 g macaroane, 50 g unt, 1 lingură făină, 1 ceapă lapte, 100 g cașcaval, 100 g șuntă sau limbă afumată, sare.

Se sup macaroanele în bucăți de 1—2 cm. Se fierb în apă cu sare se amestecă cu un sos alb (v. rețeta 242) cașcaval ras și șuntă toată. Se amestecă și se procedează ca la rețeta generală.

468. CROCHETE DE OREZ - 4 cești orez, 3 cești zeamă de carne, sare, 4 linguri cașcaval ras, 5 linguri unt, o bucată de muișor, 3 ouă, 1 lingură piper, 2 linguri făină, sote de fasole verde.

Se fierbe orezul în zeama de carne și se amestecă cu o lingură de unt, două ouă, cașcaval ras, o lingură făină, sare și muișor. Se pune amestecul pe un fund, în strat de 3—4 cm grosime și se acoperă cu o hârtie unsă cu unt. Se lasă până se răcește. Se urmează procedeul general. Se servește cu sote de fasole verde (v. rețeta 221).

469. CROCHETE DE OREZ DULCI - 150 g orez, 1 pahar lapte, 2 pahare apă, 3 ouă, coajă de lămâie sau vanilie, sare, 2 linguri pline cu zahăr pudră, 150 g untdelemn, 2 linguri făină.

Când laptele clocotește se adaugă orezul ales și spălat și se fierbe 20 minute. Se strecoară se scurge bine, apoi se scurge într-un castron și se adaugă muișor întreg și coajă de lămâie sau vanilie. Se amestecă totul bine. Se scoate o lingură din compoziție se lasă puțin la răcit. Încercând este bufoasă și se pune la prăjit în untdelemn fierbinte mediu. Se rumorează frumos și se prăjește cu se prăjește se prăjește cu zahăr pudră. Se servește cu un strop de brânză.

470. CROCHETE DE RASOL DE VACĂ CU SOTE DE LEGUME - Carne de vacă 100 g, 100 g cîmări, 150 g grăsime, patustel verde, 4 linguri făină, 2 cești zeamă de carne, 1 ceapă, sare, piper, 2 ouă, sote de legume.

Carnea dată prin mașină se mărunțește cu o lingură de grăsime și o ceapă tocată. Se amestecă cu cîmări, patustel tocat și se pune pe foc pe un foc mediu. Se face un sos alb din zeama de carne și se pune pe foc și se fierbe. Se formează crochetele, se dau prin făină și prin unt și se prăjește. Se prăjește cu zahăr pudră și se prăjește.

Se servește cu sote de legume (v. rețeta 221).

471. CROCHETE DE SMINTINĂ - 1 kg smintină groasă, 1 ou, 1 lingură făină, 150 g unt, sare, sote de legume.

Se face o cântă mare din smintină cu făină și puțină sare. Se taie bucate de cântă și se încinge puțin unt în fiecare adințură. Se pune cântă cu lingura ca să se prăjească. Se servește cu orice fel de sote de legume (v. rețeta 221).

472. CROCHETE DE VIȚEL — 300 g carne de vițel tocată, 50 g unt, 3 ouă, 3 chifle, $\frac{1}{2}$ l lapte, 3 linguri pesmet, 1 lingură făină, 150 g untdelemn, sare, piper, puțină nucșoară.

Se amestecă untul cu oua și chiflele muiate în lapte, pînă se obține o cremă. Se adaugă puțină nucșoară pisată pudră, carnea tocată o dată și se trec toate a doua oară prin mașina de tocat carne. Se pune sare, piper și eventual laptele rămas. Se urmează procedeul general. Se servesc fierbinți cu un pireu de legume (v. rețeta 190—196).

473. CUBURI DE MĂMĂLIGUȚĂ CU OUA — 1 l lapte, 300 g mălai, 4 ouă, 50 g unt.

Se pregătește mămăliguța (v. rețeta 497), înlocuind apa cu lapte. Se ia cu o lingură mare de lemn mămăliguță fierbinte, se așază pe o farfurie în grămăjoare, carora li se dă forma unui cub, apăsînd cu dosul lingurii. În fiecare cub se pune un ochi prăjit în unt.

474. FRIGANELE DE GRIS — 4 ceșcuțe gris, 1 pahar și jumătate lapte, sare, 2 ouă, 2 linguri cascaval ras, 50 g unt, sote de legume.

Se fierbe grisul ca pentru crochete (v. rețeta 465). Cînd s-a răcit, se amestecă cu gălbenușuri și se răsfoiește pe o farfurie umezită cu apă. Se taie cu pîlăruțel cerușii, se ung cu unt, se așază două cîte două, se presară cu cascaval ras și se coc. Se servesc cu sote de legume de sezon (v. rețeta 221).

475. FRIGANELE CU SOTE DE LEGUME — $\frac{1}{2}$ franzelă, $\frac{1}{2}$ l lapte, 2 ouă, 150 g untdelemn, 1 lingură zahăr, puțină sare, sote de legume.

Se taie felii franzela veche de 1—2 zile și se pune în lapte cu zahăr și sare să se înmoaie. Se trec felile prin ou batut și se rumenesc pe amîndouă părțile în grăsime incinsă. Se servesc imediat cu un sote de legume (v. rețeta 221).

476. GĂLUȘCA DE CARTOFI — 1 kg cartofi, $\frac{1}{2}$ kg pesmet alb, 100 g unt, 4 oua, sare, $\frac{1}{2}$ l lapte, ochiuri românești, salată verde.

Se înmoaie bine pesmetul cernut în lapte cald. Se amestecă cu cartofii fierți, curățiți și rași. Se freacă untul spumă. Se adaugă gălbenușurile și sarea, amestecînd tot timpul. Apoi pasta de pesmet cu cartofii și albușurile batute spumă. Se înmoaie un șervet în apă fierbinte, se clătește cu apă rece. Se stoarce bine. Se unge cu unt mijlocul șervetului pe o suprafață cît a unei farfurii întinse. Se răstoarna compoziția. Mai departe se procedează ca la gălușca de gris (v. rețeta 480).

Se servește cu ochiuri românești (v. rețeta 533) și salată verde.

477. GALUSIE DE CARTOFI CU PRUNE — 1 kg cartofi, 3 linguri făină, 200 g unt, 200 g pesmet, 2 ouă, 1 lingură gris, sare, zahăr, 1 kg prune, o linguriță de scorțișoară pisată.

Se dau prin mașină cartofii curățiți și fierți. Se amestecă cu ou, făina, gris, puțină sare și puțin zahăr. Se frământă aluatul și se face un sal de 3-4 cm, din care se taie felii de 1 cm grosime. Fiecare felie se întinde cu mâna și se îmbracă cu ea o prună. Se fierb galuștele în apa clocotită cu puțină sare. Se rumenește pesmet în unt și se pun ga uștele în acest pesmet pînă se usuca bine. Se servesc fierbinți presarate cu zahăr și scorțișoară. Prunele se pun fără simbură, în locul simburului se pune o bucăcă de zahăr.

478. GALUSIE DE FAINĂ — 1 lingură unt, 2 ouă, făină cît cuprinde, sare, smîntînă sau cașcaval.

Se freacă untul spuma, se adaugă ouăle și se amestecă făina pînă se obține un aluat moale, din care se ia cu lingura și se fierbe în apa clocotită cu sare 20-25 minute.

Se servesc ca garnitură, sau compotate la tocănițe, gulay, fripturi sau ca un fel de mîncare, oparte cu uat și acoperite cu smîntînă sau cașcaval ras.

479. GALUSIE DE FRANZELĂ — 1 franzelă, 2 linguri smîntînă, 75 g unt, 2 ouă, sare, făină cît cuprinde, 1 ceașcă de lapte.

Se freacă untul spuma. Se adaugă smîntîna puțină sare ouăle și făina, ca să se obțină un aluat de calitate mai gros. Se taie franzela în cuburi mici, care se înmoaie puțin în lapte și se amestecă în compoziția de calitate. Se întindea galuște și se fierb în apă clocotită cu sare. Se servesc lingă papușă, repure cu smîntînă, varza cu carne, tocănă.

480. GALUSCA DE GRIS FIARTĂ — 30 g unt, 2 ouă, 1 kg gris, sare, 2 lingurițe zahăr, compot.

Se amestecă bine toate ingredientele de mai sus, formînd o galușcă mare, care se pune într-un șervet ud. Șervetul se leagă mai largat la gura și se atîna de o lingură sprijinită de marginea unei oale cu apa clocotită, în care se scufundă galușca. Se fierbe 20 minute. Se scoate și se rastoarna într-un caștron. Se toarna împrejur un compot de sezon.

481. GALUSIE DE GRIS FIERTE — 200 g gris, 1 l lapte, 100 g unt, sare, 2 ouă, sos de roșil.

Se pune la fiert laptele cu 50 g unt și puțină sare. Cînd laptele clocotește se adaugă grisul. Se fierbe pînă ce mamănguta de grîs se desprinde de pe margini. Se lasă să se racească. Se adaugă ouale amestecate bine. Cu lingura înmuiată în apa clocotită se ia din compoziție și se dă diamul galuștelor în apa care clocotește. După cîteva

minute se scot, se stropesc cu unt preaspăt topit și se servesc cu sos de roșii (v. rețeta 275)

482. GALUSTE DE GRIS OPARITE - 1 l lapte, 200 g gris, 150 g unt, 1/2 linguriță sare, fasole verde, sau sos de roșii.

În laptele care clocotește cu sare, se toarnă în ploaie grisul. Se amestecă și se lasă să se lege ca o mamăguța. Se adaugă 50 g unt și se amestecă pînă se topește. Se ia de pe foc și se răstoarnă pe un fund de lemn foarte curat (sau pe o placă de marmură) și udat, ca să nu se lipească grisul. Se spală minile și cu ele urle se dă grisului forma unui sal gros ca un salam. Se tase felii și li se dă forma de mingi. Se așază într-o farfurie se topește restul de unt și cînd clocotește se oparește mingile de gris. Se servesc cu fasole verde așezată înprejur sau cu sos de roșii (v. rețeta 275).

483. CALUSCA DE LEGUME - 1 conopidă, 1/2 borcan mazăre verde, 1/2 borcan fasole verde, 4-5 ciuperci, 150 g mezeluri, 100 g unt, 1/2 lingură făină, 2-3 ouă, 3-4 linguri praiețer cas, sare.

Se fierbe conopida cu sare și se desface buchetele. Se taie fasolea bucați mici iar mezelurile în cuburi. Se adaugă mazărea, ciupercile mărunțite, ouale întregi și făina. Se amestecă și se răstoarnă totul într-un șervet ud și stors (v. rețeta 481). Se fierbe gălușca într-o cală cu apă clocotită 2,5 ora, se răstoarnă pe o farfurie, se strepește cu unt, cașcaval și se presară cu șarțel ras.

484. GALUSTE DE MALAI CU GRIS - 2 ceșcuțe de apă, una ceșcuță de malai, una de gris, una de făină și puțină sare.

Se fierbe apa în clocote și se toarnă într-un malai și pe urmă grisul în ploaie, amestecînd mereu. Se fierbe pînă se obține un terci. Se ia vasul de pe foc și se toarnă toată făina deodată, amestecînd mereu. Se lasă să se încălzească. Se răstoarnă pe un fund și se rulează ca un salam. Se taie felii groase de 1,5 cm se turtesc în palme și se completează cu prune, vișine fără sîmburi, sau cu brînză de vacă amestecată cu un ou. Se formează găluștele, se tavalesc prin presnet, se așază într-o formă unsă cu unt, se mai presară bucățele mici de unt și se dă la cuptor 15-20 minute. Cînd se scot găluștele cu fructe se presară cu zahăr.

Se pot lăsa găluștele și neamplute presărînd printre ele cașcaval sau altă brînză rasă, înainte de a le da la cuptor și se servesc ca prim fel.

485. GALUSTE DE OREZ - 2 ceșcuțe orez, 7 ceșcuțe lapte, 25 g unt, cașcaval ras sau smînțina, sare, 2 ouă, 6 linguri făină.

Se face un orez cu lapte mai gros. Se racește puțin și se adaugă ouale întregi. Se ia cu lingurița din orez și se formează găluștele în palma umedă. Se tavalesc în făină și se fierb cîteva minute în

apă clocotită cu sare. Se scot cu lingura de sîmă în castron și se țiară supă.

Se pot servi în supă sau ca prîm fel, cu unt, cașcaval ras sau cu smîntînă.

486. GALUSTE DE PESMET CU SOS DE VIN — 3 linguri pesmet, 4 ouă, 4 linguri zahăr pudră, 1 pahar vin alb, $\frac{1}{2}$ pahar zahăr, 200 g grăsimi, $\frac{1}{2}$ lingură scorțișoară, sare.

Se amesteca galbenușurile cu sare și cu zahărul pudră pînă se face o cremă. Se adauga pesmetul cernut, albușurile batute spuma. Se ia cu lingura și se prăjește în grăsimi încinsă, ca gogoșile. Se scurg bine pe o sită sau pe hîrtie sugativă. Se pun pe o farfurie și se țiară deasupra vinul fiert cu zahăr și scorțișoara.

487. GALUSTE DE PESMET CU SUNCĂ — 100—120 g pesmet fin de franzelă, 50 g unt (sau jumătate unt, jumătate jumări de grăsimi), 2 ouă, puțină sare, $\frac{1}{2}$ linguriță pătrunjel verde, 100 g suncă, sote de legume.

Se freacă untul spumă, se adauga galbenușurile, sare, șunca tăiată marunt, albușurile bătute spumă, pătrunjelul, țiarat și alit pesmet ca sa nu curgă compoziția. Se lasă 10—15 minute sa se odihneasca. Se formează galuște de mărimea unei nuci și se fierb în supă strecurată sau în apă clocotită cu sare.

Se servesc lîngă un sote de legume.

488. GNOCCHI DE CARTOFI LA CUPTOR — 1 kg cartofi, 100 g unt, 3 linguri cașcaval ras, 2 ouă, 2 linguri pline cu făină, sare.

Se spală cartofii și se pun la fiert în coajă. Se curată, se sfărîmă fierbinți și se amestecă cu jumătate din unt, ouăle întregi și o lingură cu făină. Se formează galuște (gnocchi), se țiară esc în taină. Se fierb în apă clocotită cu o linguriță de sare. Pe măsură ce se ridică la suprafața apei, se iau cu o lingură de sîmă, se așază rînduri într-un gâten uns cu unt și se presară fiecare rînd cu cașcaval ras. Restul de unt în bucățele se pune deasupra. Se dau 15 minute la cuptor.

489. GNOCCHI ITALIENESTI — 100 g unt, 4 linguri făină, 6 linguri cașcaval ras, 3 ouă, $\frac{1}{2}$ l lapte, sare, sos de roșu (pirea de spanac, fasole verde sau sote de mazăre).

Se pune la foc laptele cu 50 g unt. Cînd clocotește, se toarnă toată făina proaspăt cernută. Se adaugă cașcavalul ras. Se amestecă bine și se ține pe foc cratița pînă ce amestecul se desprinde de pe margini. Se dă atunci deoparte și se adauga ouăle unul cîte unul, foarte bine amestecate. Separat se fierbe apă cu sare într-o cratiță mai mare. Se ia cu lingurița din amestecul pregătit și se dă drumul în apă cînd clocotește. Se lasă să fiarbă gnocchi pînă cînd se ridică la suprafața apei. Atunci se ia cu lingura de sîmă, se așază pe o farfurie și se stropesc cu unt topit, cu sos de roșu (v. rețeta 2.5) sau

pirea de spanac (v. rețeta 195), fasole verde sau soie de mazăre (v. rețeta 221).

Se pot servi și cu smântină, presărați cu brinză rasă.

490. GOGOȘIE DE CARTOFI — 1 kg cartofi, $\frac{1}{2}$ kg făină, 2 ouă, 10 g drojdie, 1 ceașcă lapte, 400 g grăsime, sare.

Cartofii fierți și dați prin presă se amestecă cu puțină sare, cu lapte dizolvată în apă și făină. Se lasă aluatul să crească o oră. Se fac gogoși mici care se fierb în grăsimă murată. Restul de grăsime se scurge și se pastrează. Se servesc alături de friptura cu salată de sezon.

491. GOGOȘI DE CARTOFI CU SÂNCĂ ȘI SOS DE ROȘII — Aceleași cantități ca la rețeta 490, în plus 150 g șuncă.

Se pregătesc ca în rețeta 490, adăugând în pasta șuncă tărată cuburi. Se servesc cu un sos de roșii (v. rețeta 275).

La fel se pot pregăti și gogoșile cu brinză.

492. GOGOȘI PRUITE CU SOS DE ROȘII — 100 g unt, 200 g făină, 4 ouă, 250 g untdelemn, sare.

Se înfierbântă un sfert de litru de apă cu untul și puțină sare. Când apa clocotește, se trage vasul pe marginea rășinii și se aruncă făina, amestecând mereu, până nu se mai văd cocoloșe. Se adaugă gălbenușurile apoi albușurile spumă. Se ia cu lingurița, se pune în cratiță cu untdelemn sau cu unt la prajit, se scurge și se răcește și se servesc cu sos de roșii (v. rețeta 275).

493. GOGOȘI PRUITE DE LAPTE — 1 l lapte, 50 g unt, 1 kg făină, 1 lingură zahăr, 4 gălbenușuri, 200 g untdelemn, și 100 g unt topit, sare, esență vanilie.

Se clocotește laptele cu 50 g unt, puțină sare și zahăr. Se formează făina, cantitatea proaspătă. Se amestecă puțintelă compoziția se desprinde de marginea vasului. Se dă deoparte. Când s-a răcit se pun gălbenușurile unul câte unul amestecând bine după fiecare. Se ia o mână și se amestecă cu lingurița murată în grăsime pasă într-un vas mic și se dă în untdelemn gogoșilor să se rumenească. Se scurg pe o hârtie sugativă sau pe o pungă curată. Se pudrează cu zahăr vanilat și se servesc calde.

494. GOGOȘI DIN PLĂMÂDEALĂ — 100 g făină, 20 g drojdie, sare, scorțișoară, zahăr, 500 g untdelemn.

Se bate 30 minute făina cu drojdia desfiată în două cești de apă caldă și cu puțină sare. Apoi se pune aluatul să dospescă la cald. Se toacă o lingură în apă și se ia din aluat atât cât cuprinde lingura. Se dă în untdelemn gogoșilor în untdelemn încins una câte una. Se rumenește pe amândouă părțile, se pudrează cu zahăr și scorțișoară.

495. GRIȘ PRAJIT — 4 litouri griș, 75 g unt, 1 ceașcă zeamă de carne, sare.

Se prăjește grișul în unt pînă se rumenește. Se toarnă zeama de carne, se gustă de sare și se lasă să fiarâ 10-15 minute. Se ia cu o lingură din grișul fiert și se așază în mijlocul unei farfurii de servit. De jur împrejur se pun gogoșele de creier (v. rețeta 758). Se servește cu gogoșari în oțet.

496. KUTEBIAC RUSESC — 300 g făină, 1 pahar lapte, 15 g drojdie, 3 ouă, 1 lingură unt, sare, 1 bucată zahăr, sos de ciuperci. **Umplutura:** 1 kg carne tocată, sare, piper, 1 ceapă, 150 g unt.

Se pregătește un aluat dospit mai moale, amestecînd puțină făină cu puțin lapte, drojdie și zahăr. Se lasă la crescut. Se amestecă această masă cu făină, restul de lapte, ouale întregi, sare și untul topit. Se frămîntă bine aluatul și se lasă să crească la cald. Separat se amestecă carnea cu ceapă tăiată mărunt și înabusită în unt, sare și piper. Se unge foarte bine o cratiță și se întinde pe fund jumătate de aluat. Deasupra se așază carnea și se acoperă cu restul de aluat. Se unge capacul de aluat cu galbenus și se coace la cuptor potrivit. Se servește cu sos de ciuperci (v. rețeta 253).

497. MAMALIGUTA PRIPILA — 400 g mălai, $\frac{1}{2}$ linguriță sare.

Se pune la fiert $\frac{1}{2}$ l apă cu sare și cînd clocotește se toarnă în ploaie mălaiul și se bate cu telul sau cu lăcalețul, pînă ce mălaiul se umflă și absoarbe toată apa. Se răscuace cîteva minute, apoi se netezește cu o lingură de lemn mutată în apă și se răstoarnă pe o farfurie.

498. MAMALIGUTA LA CUPTOR — $1\frac{1}{2}$ l lapte, 250 g brînză de oaie, 50 g unt, 400 g mălai, sare.

Se face o mamaligută moale, înlocuind apa cu laptele (v. rețeta 497). Se unge cu unt un graten, se așază jumătate din mamaligută. Se pune deasupra brînză rasă, și se acoperă cu restul de mamaligută și unt. Se dă la cuptor 15 minute.

După gust, se poate pune în brînză rondelle de la 2-3 ouă fierte tari.

499. PAPANAS FIERT — 1 kg brînză de vacă, 3 ouă, 2 litouri făină, sare, 200 g unt, sote de legume.

Se amestecă bine brînză cu ouăle întregi, sarea și făina. Se ude un șervet, se răstoarnă compoziția în el, se leagă mai larg la gura și se fierbe, într-o oală cu apă clocotită și sare, $\frac{1}{2}$ oră (v. rețeta 480). Se stropește cu unt topit, se servește imediat cu un sos de legume (v. rețeta 221).

500. PAPANASI FIERTI — 500 g brinză de vacă, 3 ouă, 2—3 linguri făină, 150 g unt, 2 linguri pesmet sau smântână, sare.

Se amestecă brinza, ouale și făina cu puțină sare. Se formează găluște luind cu lingurița din această compoziție și se fierb în apă clocotită cu sare. Se scot găluștele cu lingura de sirmă și se tăvălesc puțin untul topit și amestecat cu pesmetul prajit, sau se servesc numai cu unt topit sau cu smântână.

501. PAPANASI PRAJITI — 500 g brinză de vacă, 3 ouă, 2—3 linguri de făină, sare, 250 g grăsimi, 250 g smântână, 100 g zahăr.

Din compoziția de papanasi (v. rețeta 500) se ia cu lingura și se toarna în grăsimi încinsă. Se servesc cu smântână și zahăr.

502. PAPARĂ CU BRINZA I. — $\frac{1}{2}$ franzelă, 1 ou, 200 g brinză de oaie, $\frac{1}{2}$ l lapte, 2 linguri unt.

Într-un castron se bate oul cu laptele și se înmoaie franzela tăiată felii. Cînd pînea este bine îmbibată cu lapte, se unge un grăten cu unt. Se pune la fund jumătate din pînea înmuiată, peste care se așază un rînd de brinză, apoi iar un rînd de pîne și deasupra restul de brinză. Dacă a mai rămas lapte, se toarnă peste papară. Se presară restul de unt și se dă la cuptor cu $\frac{3}{4}$ oră înainte de a servi. Se servește imediat.

503. PAPARĂ CU BRINZA II — 7—8 felii de franzelă toacă, $\frac{1}{2}$ l lapte, 2 ouă, 150 g brinză de vacă, 50 g cașcaval, 50 g unt.

Se taie coaja la felii de franzelă, se înmoaie pînea în lapte și se lăsa cel puțin o oră, apoi se amestecă bine ca o mămăiguță. Se adaugă brinza, cașcavalul ras și gălbenușurile, cum și albușurile spumă. Se toarnă compoziția într-o formă unsă cu unt. Se presară unt pe deasupra. Se coace 30 minute la cuptor.

504. PAPARĂ CU CARNE — $\frac{1}{2}$ franzelă, $\frac{1}{2}$ l lapte, 2 ouă, sare, 125 g unt, 300 g carne, 1 ceapă, sare, piper.

Se pregătește la fel ca în rețeta 505, înlocuind pireul de spanac cu o umplură de carne (v. rețeta 660).

505. PAPARĂ CU SPANAC — $\frac{1}{2}$ franzelă, $\frac{1}{2}$ l lapte, 2 ouă, sare, 1 kg spanac, 75 g unt, 3—4 linguri cașcaval ras.

Se pregătește un pireu de spanac (v. rețeta 193). Se taie felii franzela rămasă chiar de două zile și se înmoaie în lapte amestecat cu ou și sare. Se îmbracă fundul unei forme unse cu unt cu felii bine înmuiate. Se toarnă pireul de spanac amestecat cu jumătate din cașcaval. Se acoperă cu restul de felii care se ung cu ou și se presară cu cașcaval deasupra. Se coace la foc bun pînă se rumenește. Se lasă vasul gol de cîteva degete, deoarece papara, la fel ca și budinca, crește la copt.

506. PATRATIILE DE CAȘCAVAL — 2 ouă, 2 linguri cașcaval ras, 1 lingură făină, 30 g unt.

Se amestecă galbenușurile cu cașcaval ras și făina. Se adaugă albușurile batute spuma. Pe o hârtie unsă cu unt se toarnă compoziția de 1 cm grosime. Se coace la cuptor bine înfierbîntat, la foc ȕute, timp de 15 minute. Cînd se racește, se taie cuburi mici. Se servesc la supa de legume (v. rețeta 54).

507. PIACINTA POPULARĂ ITALIENEASCĂ — 200 g făină, 150 g unt-delemn, o cutie de sardele sau un tub de anșoa, o sticlă mică de suc de roșii, 150 g cașcaval ras, 10 g drojdie.

Se face un aluat de pîine din făină, drojdie, două linguri de unt-delemn, o ceșcuța de apă și puțină sare. Se lasă să crească aproape o oră. Se întinde aluatul în grosime de 1 cm într-o tava unsă cu unt-delemn. Se înțeapa cu o furculiță. Se întinde un strat subțire de sardele sfărîmate sau de anșoa. Se toarna deasupra suc de roșii, restul de unt-delemn și se presara cașcavalul. Se dă la cuptor jumătate de oră. Se servește caldă.

508. RIZOTO CU MARUNTAIE — $\frac{1}{2}$ kg organe, 1 lingură untură sau 3 linguri unt-delemn, 4 cepe, 1 lingură bulion, 1 ceapă mare orez, piper, sare.

Se spală în mai multe ape inima și rinichii, ficatul se șterge cu o cârpă umedă. Ceapa tăiată se înăbușă cu unt-delemnul (untură). Se adaugă inima și rinichii tăiați bucățele mici și se lasă pe foc 5 minute. Se acoperă cu apă și se pun să fiarbă o oră. Se adaugă orezul bine spălat, piperul, bulionul subțiat, o dată cu ficatul tăiat marunt. Se fierbe încet și la sfîrșit se sarează. Mîncarea este gata cînd orezul s-a umflat.

509. RIZOTO CU RESTURI DE CARNÉ — 250 g orez, 100 g unt, 3—4 linguri cașcaval ras, cîteva ciuperci și resturi de carne (friptură, rasol), sare.

Se fierbe orezul în apă cu sare. Se adaugă ciupercile tăiate feluțe și înăbușite în unt și resturile de carne tăiate cuburi mari. Nu se amestecă. Se fierbe încet și acoperit. Se servește cu cașcaval ras.

510. RIZOTO CU SOS DE ROȘII — 1 pahar orez, 100 g unt, 150 g cașcaval uscat, 1 lingură rasă făină, 1 linguriță zahăr, 1 kg roșii sau 2 linguri pastă de bulion, sare.

Se alege orezul, se spală în mai multe ape și se pune în untul topit ca să se îngălbenească. Peste orez se toarnă trei pahare pîine cu apă și se lasă să fiarbă 30 minute cu eratița acoperită. Se așază apoi într-o formă unsă cu unt, apăsînd bine cu o lingură. Se rastoarna pe o farfurie rotundă și pe deasupra se toarnă un sos de roșii (v. rețeta 275). Se presara tot cașcavalul ras.

Se servește foarte fierbînte.

511. SPAGHETE LA ITALIANEȘTI — 350 g spaghetti 100 g unt, 1 kg roșii, 25 g unt, 1 linguriță zahăr, 100 g cașcaval, sare, 200 g costiță (facultativ).

Se fierb spaghetti-le în apa clocotită cu sare. Se limpezesc, se (în) puțin pe plăt în alzita pînă se evaporă toată apa. Se amestecă cu unt și cașcaval ras. Se servește cu sos de roșii (v. rețeta 275).

În sos se pot adăuga părătele de costiță afumată prăjite și fierte 5 minute împreună cu sosul.

512. TARTĂ CU BRÎNZĂ DE OASE — 100 g unt, 150 g făină, 1 gălbenuș, sote de legume, sau pireu de spanac. Umplutura: 1/2 l lapte, 200 g brînză veche de oase, 3 linguri făină, 4 ouă, piper.

Se amestecă făina cu untul, gălbenușul cu sarea. Aluatul se odihnește o oră. Apoi se pun bucatăle mici de aluat în forme de tartă și se apasă cu degetele pe pereții formelor. Se întepă fundul cu o furculiță și se coc se fac 12—14 tarte.

Se desface făina cu lapte rece. Se adăuga brînză rasă. Se toarnă restul de lapte fierbinte. Se încreșcă pe foc ca o cremă. Se dă deoparte și se adăuga gălbenușurile, albușurile batute spumă și puțin piper. Se umple tartăre. Se coace în cuptor. Se servește fierbinte cu sote de legume (v. rețeta 221) sau cu pireu de spanac (v. rețeta 195).

513. TARTĂ CU CÂRNE — 100 g unt, 150 g făină, 1 gălbenuș, umplutură de carne sau pîncă.

Se prepară aluatul ca în rețeta precedentă. Se umple cu umplutură de carne (v. rețeta 660) sau cu șuncă (v. rețeta 661).

514. TARTĂ CU CIAPĂ ȘI OCHILURI ROMĂNEȘTI — 200 g făină, 50 g unt, 40 g untură, 1 kg ceapă, 50 g unt, 1 lingură plină făină, 1/2 l lapte, sare, 100 g costiță, 3 ouă, salată verde.

Se face un aluat din făină, unt, untură, sare și 1/4 ceașcă de apă. Se lăsa o oră să se odihnească. Se îmbracă cu acest aluat o formă unsă cu unt păstrînd 1/4 din aluat. Se umple forma cu ceapa curățată, tartă 20 minute în apă clocotită cu sare. Făină, pireu, amestecată cu un sos alb (v. rețeta 242) și cu costiță afumată tăiată în pătulele. Restul de aluat se întinde foarte și se taie liții care se pun în formă de gătar pe suprafața tartei. Se unge cu ou și se coace 45 minute. Se scoate pe o farfurie rotundă, pe marginea careia sînt așezate patulele de salată verde. Se decorează fiecare făină cu un ochi fierț în apă (v. rețeta 533).

Se servește imediat.

515. VARIETATE DOVLECE — 2 crești făină, sare, piper, 1 lingură untdelemn, 1 kg dovlece, 50 g unt.

Din făina, sare și untdelemn se face un aluat care se lasă să se odihnească 2 ore. Se îmbracă apoi forma de tartă unsă și se umple

cu o pasta preparată din dovleac, puțină sare și piper. Pentru aceasta se pun la fiert bucățelele de dovleac cu sare și piper. 50 g unt și 1/2 ceașcă de apă. Când pireul s-a înmuiat, se ia de la foc, se lasă să se răcească și se întinde pe foaia din formă. Se poate decora cu fișă de aluat pusă în răsuciri. Se coace 30—35 minute.

516. TARTA CU LEGUME I — Tartă: 200 g făină, 100 g unt, 1 lingură untură, 1/2 ceașcă apă, 1/2 lingurișă sare. Legumele: 1/2 borcan mazare, 1 conopidă mică, 1/2 borcan dovleac, sos alb: 50 g unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă de lapte, 2—3 linguri cașcaval ras.

Se pregătește tartă la fel ca în rețeta 515.

Se fierb legumele și se amestecă cu sos alb (v. rețeta 244). Se așază în tartă, se presară cu 2—3 linguri de cașcaval ras și se dă la taie la cuptor pînă se rumenesc legumele.

517. TARTA CU LEGUME II — 200 g făină, 75 g unt, 1 lingură untdelemn, sare, sos alb, diferite legume, 100 g brînză.

Se amestecă întîi făina cu puțină sare, 1/4 pahar de apă și untdelemn, apoi cu untul. Se framîntă repede. Se lasă să se odihnească o oră. Se întinde o foaie groasă de 1/2 cm și se așază într-o formă de tartă unsă cu unt, de preferat cu fundul înalt. Se acoperă aluatul cu o hîrtie pergament unsă. Se pun deasupra legume uscate (fasole ori mazare, porumb — șterse bine de apă), pentru ca aluatul să nu se umfle. Se coace la cuptor la foc potrivit 20—25 minute. Se înalătură legumele uscate și se scoate hîrtia. Se umple cu diferite legume facute pieu, legate cu un sos alb (v. rețeta 516) și presarate cu brînză rasă.

518. TARTA CU DREZ — Tartă: aceleași cantități ca la rețeta 517. Umplutura: v. rețeta 664.

519. TARTA CU PEȘTE — Tartă: aceleași cantități ca la rețeta 517. Umplutura: v. rețeta 665.

520. TARTA CU RINICHI ȘI LEGUME — Tartă: 200 g făină, 100 g unt, 1/4 pahar apă, 1 albuș, 1/2 lingurișă sare. Umplutura: 300 g rinichi, 3 cepe, 50 g unt, 1/2 pahar vin alb, 250 g ciupercă, sare, piper.

Se prepară un aluat din cantitățile indicate. Se întinde o foaie din 3/4 din aluat și se îmbracă o formă de tartă. Se dă la cuptor pînă se rumenește. Din restul de aluat se întinde o fișie lată de 1 cm. Se așază fișia pe marginea formei și se lipește cu albuș de la fundul copt.

Separat se pregătește un sote de rinichi (v. rețeta 800). Se adaugă ciupercile spălate și tăiate feluțe, sare și piper și vin. Se acoperă și se lasă la foc pînă se fragezesc rinichii și se amestecă din cînd în cînd. Cînd este gata, se ia de la foc, se lasă să se răcească

și se umple tarta din forma. Se da la cuptor pînă se rămenesc marginile și se servește.

521. TARTA CU SVAITER - Tarta: 250 g unt, 250 g făină. Umplutura: 200 g smîntină, 1 lingură făină, 250 g șvaiter, 3 ouă, sare, piper.

Se face un aluat francezesc (v. rețeta 499) din unt și făină. Se întinde o foaie groasă de 1 cm, cu care se imbracă o formă rotundă de tarta, cu marginile de 5-6 cm. Se înceapă fundul ca să nu se ridice și se coace 15 minute la cuptor încins. Se amestecă cu șvaiter ras cu galbenușurile, făina pasă în smîntină și se bate bine totul. La sfîrșit se adaugă albușurile spumă, sare și piper după gust. Se umple tarta cu această compoziție și ung marginile tartei cu galbenas de ou și se da din nou la cuptor pînă ce înțoloii se rămenesc. Se trece ușor pe o farfurie rotundă. Se servește la masă, tăiată, ca felul de tortă (în triunghiuri).

522. TARTELETE DE SPANAC CU SOS DE SVAITER - 1 kg spanac, 75 g unt, 3 ouă, 2 linguri pesmet alb, 150 g pîncă, sare. Sosul: 50 g unt, 1 lingură făină, 1 l lapte, sare, piper, 100 g șvaiter, 1 lăcrășie.

Se trece prin mașina de tocat spanacul fiert și bine scurs. Se adaugă untul trecut sponă cu galbenușurile, sare, pîncea tăiată mărunt, pesmetul și albușurile bătute și se amestecă totul bine. Formele de tarte tuse cu unt se umplu pe 2/3 cu această compoziție și apoi se pun la cupt 25 minute. Se scoad din formă, se așază pe o farfurie și se servesc acoperite cu sosul de șvaiter (sos alb subțire - v. rețeta 242 - amestecat cu șvaiter ras).

523. VOIOVAN VEOIARIAN - Albușul: v. rețeta 1028. Umplutura: 1 kg castane, 1 kg ciuperci, 50 g unt, 1 l sos alb, masline. Galuște: 3 linguri de pesmet, 1 ou, 2 cartofi fierți și sfărîmați, 1 ceapă tocată, pătrunjel, sare.

În volovanul pregătit ca în rețeta 1011 se pune un strat format din sferturi de castane fierte, peste care se întinde un alt strat de ciuperci înăbușite în unt și cîteva galuște fierte (v. rețeta 461). Se acoperă cu sos alb (v. rețeta 242) în care se pun cîteva masline.



Preparate din ouă



524. CORONITA DE OUA CU ROSII — 8 ouă, 5—6 roșii, 100 g unt, 1 cățel de usturoi, sare, piper, pătrunjel verde.

Se curăță roșile de pieiță și semințe, după ce s-au ținut câteva minute în apă clocotită. Roșile tărate în felii se înabușă cu 50 g unt, sare, piper și mujdei de usturoi. Separat se fac ochiuri în apă (v. rețeta 533), se scot, se așază în formă de coronită pe o farfurie rotundă, se stropesc cu restul de unt fierbinte, se presară pătrunjelul tocat mărunt, iar în mijlocul lor se așază roșile înabușite.

525. CROCHETTE DE OUA CU SOS DE ROSII — 5—8 ouă, 1 ceașcă sos alb, 2 linguri pesmet, 150 g untdelemn, pătrunjel verde, sos de roșii, sare, piper.

Se fierb ouale tari, se cojesc, se toacă mărunt. Se amestecă cu un sos alb bine legat (v. rețeta 242). Se adaugă sare, piper, pătrunjel verde. Se ia cu lingura din acest amestec, se pune în pesmet cernut, se dă forma de mătitei. Se rumenesc în untdelemn. Se servesc cu sos de roșii (v. rețeta 275).

526. JUMARI — 8 ouă, 50 g unt topit, sare.

Se sparg ouăle și se bat bine într-un castron cu puțină sare. Se toarnă într-o tigaie cu untul încins și se lasă pe foc pînă ce ouăle se prind, amestecînd rute cu furculița.

527. JUMARI CU BRINZĂ — 6 ouă, 150 g brinză, 50 g unt, sare, piper.

Se bat ouale, se amestecă cu brinza, puțină sare și piper și se toarnă în untul încins. Cînd începe să se prindă ouale, se amestecă cu o lingură pînă ce se obține o masă consistentă.

528. JUMARI CU CREIER - 4 ouă, 250 g creier, 100 g unt, patrunjel verde, sare.

Se fac jumari (v. rețeta 509) care se amestecă cu bucăți de creier fierți în apă cu sare (v. rețeta 761) și cu patrunjel tocat.

529. JUMARI CU FICAT - 8 ouă, 200 g ficat de vișel, 2 linguri grăsime, sare, piper.

Se prăjește puțin ficatul tăiat în bucățele mici, lunguete. Se toarnă deasupra ouale batute sare și piper și se lasă pe foc potrivit pînă se prind jumările.

530. JUMARI CU MAZARE - 8 ouă, 3 felii de franzelă, 100 g unt, 100 g untdelemn, 1 linguriță boia dulce, 1 kg mazare, 1 linguriță patrunjel tocat.

Se prepară jumările (v. rețeta 526). Separat se prăjește repede în grăsime pe ambele părți felii de franzelă pudrate cu boia dulce. Se așază felile pe marginea unei farfurii, iar deasupra lor jumari. La mijloc se pune mazărea fiartă, strecurată și amestecată cu uleiul de unt presărată cu patrunjel tocat.

531. JUMARI CU VERDEȚURI - 6 ouă, 6 linguri lapte, 75 g unt, 3 legături de patrunjel, 5 legături de mărar, sare, piper, 5 roși (facultativ).

Se bat ouale cu laptele. Se adaugă verdețurile tocate mărunt sare și piper. Se toarnă compoziția în tigaia cu untul încins. Se amestecă cu furculița pînă se prind ouale și se răstoarnă.

Se poate garnisi cu felii de roși.

532. MISCAREA DE ARDEI CU OUA - 8 ardei groși, 1 ceapă, 1 lingură unt, 4 ouă, sare, piper.

Se înouge untul, se adaugă ceapa tăiată mărunt, și se înăbușă bine. Se pun apoi ardeii tăiați în felii rotunde, sare și piper. Cînd ardeii s-au mărit, se toarnă ouale batute bine, se amestecă, iar după ce s-au întărit puțin, se servesc imediat.

533. OCHIIURI ÎN APA ROMĂNEȘTI - 8 ouă, 100 g unt, sare, puțin oțet.

Se pune apă într-o cratiță mai mare, să fiarbă cu sare și o linguriță de oțet. În momentul cînd apa clucotește se sparge cîte un ou pînă se pun toate ouale. Se lasă pînă ce albușul se coagulează devenind alb. Se scot pe rînd ochiurile cu lingura cu găuri și se pun pe o farfurie fierbinte. Se sarează și se toarnă deasupra untul proaspăt topit.

534. OCHIIURI PE CANAPEA CU SOS DE ROȘII - 1/2 franzelă, 4 ouă, 25 g cașcaval, 50 g unt, 1/2 kg roși, 2 linguri lapte, sare.

Se taie franzela în felii groase de 1 cm și se prăjește în unt. Pește lăcăr țene se pune un ochi fierț în apă (v. rețeta 533). Se

acopera cu sos de roșu (v. rețeta 275) an estecit cu lapte și cașcaval ras. Se gata de sare și se da 20 minute la cuptor.

535. OCHII RI ÎN CARTOFI LA CUPTOR — 750 g cartofi, 100 g unt, 1 ceașcă lapte, 100 g șvater ras, 8 ouă, sare.

Se face un pireu din cartofi fierți amestecați cu 50 g unt, 50 g șvater, sare și lapte fierbinte. Se unge o torma de sticlă cu unt și se așază pireul. Se apasă cu dosul unei linguri și se fac opt adâncuri în care se sparge câte un ou. Se împrăștie restul de unt și restul de șvater și se dau la cuptor pînă cînd ouale se prind. Se servesc fierbinți.

536. OCHII RI CE PARIZER — 4 ouă, 4 felii de parizer, 50 g unt, sare, gogoșari sau castraveciori.

Se pun în grăsimea încălă feliile de parizer fără a li se scoate pielea de pe margine, pînă se strîng ca niște castroane. În fiecare felie se sparge câte un ou. Cînd ouale se întăresc puțin, se pune deasupra lor câte o bucată de unt și puțină sare. Se tin la cuptor pînă ce ochurile sînt gata. Se servesc ca de, garnisite cu feluțe sulțu de gogoșari și castraveciori.

537. OCHII RI PRĂJIT — 8 oua, 125 g unt, sare, piper.

Se încălze grăsimea, se sparg ouale, se presara albușul cu sare și piper și se prăjește pînă se întărește albușul.

538. OCHII RI ÎN ROȘIIȚE ROȘII — 8 roșii mari perfect rotunde, 8 ouă, 150 g unt, sare, piper, 8 felii de franzelă.

Se taie un capac la fiecare roșie, se scoaște miezul, se pune în scot țară puțin unt (cît o nucă) și se dau roșile la cuptor potrivit pînă începe să se topească untul. Se sparge câte un ou la fiecare roșie. Se presara sare și piper și se mai dau la cuptor pînă se întărește albușul. Între timp se pregătesc canapele din felii de franzeluța prajite în unt. Se așază roșile câte una pe câte o felie de pâine rotundă după mărimea roșii și se servesc calde.

539. OCHII RI PE SLANINUTĂ ȘI MĂMALIGUȚA — 4 ouă, 8 felii de costiță afumată, mămăliguță.

Se face o mămăliguță prăjită sau fiartă mai mult (v. rețeta 197). Se ia cu o lingură și se așază câte o mămăliguță de mămăligă fierbinte pe țarfune. Se adîncește mijlocul cu dosul lingurii. Se pun în adîncitură două felii de costiță prăjită în tigare și deasupra un ochi fierț în apă. Se servesc fierbinți.

540. OCHITURI CU SOS DE ROȘII — 8 ouă, 125 g unt, sare, piper, sos de roși.

Se pregătesc ochiturile prajite (v. rețeta 537) și se acoperă cu sos de roși (v. rețeta 275).

541. OMLETA SIMPLĂ — 8 ouă, 80 g unt, 1 lingură lapte, piper, sare.

Se bat ouăle se adaugă o lingură de lapte, sare și piper. Se toarna compoziția în grăsimea încălzită, se amestecă și se lasă pînă se prinde de margini. Se desprinde cu un cuțit lat de pe fard. Se întorc marginile spre mijloc din două părți opuse, se aluneca într-o tărlurie întinsă. Toată operația se face la foc mic, pentru ca omleta să nu fie uscată, ci pufoasă.

Omleta simplă se poate umple cu diferite compoziții, apoi se întorc marginile peste umplutură.

542. OMLETA DIN ALUAT — Omleta: $\frac{1}{4}$ l lapte, 2 linguri făină, 75 g unt, 4 ouă, sare. Umplutura: 5 ouă, 50 g unt, 1 borcan mazăre fină, 2 linguri cașcaval ras.

Se fierbe laptele cu 25 g unt și sare. Se toarnă toată făina cernută. Se amestecă, se dă deoparte, și pasta călînută se răcește. Se adaugă galbenușurile unul cîte unul, bine amestecate, iar la sfîrșit, albușurile spuma. Se toarna compoziția într-o tavă unsă cu restul de unt. Se coace și se răsucește ușor.

Umplutura se prepară din jumări de ou amestecate cu mazărea scursă și 1 eroante. Se răsucă omleta din tavă, se așază umplutura și se îndoaie marginile. Se presara cu cașcaval ras.

Acceași omletă se poate umple cu carne (v. rețeta 680), șuncă (v. rețeta 610), creier (v. rețeta 692), sote de legume (v. rețeta 221).

543. OMLETA CU BRÎNZĂ — 6 ouă, 50 g unt, 100 g brînză veche de oaie sau cașcaval, sare, piper.

Se bat ouăle cu sare și piper. Se toarnă în tigaie cu unt fierbinte. Cînd au început să se întărească, se presara brînză sau cașcavalul ras pe deasupra. Se împaturește omleta, se alunecă pe tărlurie și se servește imediat.

544. OMLETA CU CAPETE DE SPARANGHELI — 8 ouă, 50 g unt, $\frac{1}{2}$ kg sparanghel, 1 lingură cașcaval ras, 2 linguri smîntînă, sare.

Se prepară omleta (v. rețeta 541) și se umple cu virfuli de sparanghel fierți (v. rețeta 219) amestecate cu cașcaval ras și smîntînă.

545. OMLETA CU CARNE — 6 ouă, 50 g unt, sare, piper. Umplutura: v. rețeta 660.

Se prepară ca și rețeta 544.

546. OMILETA CU CARTOFI SI SLANINA — 6 ouă, 50 g unt, sare, piper.
1 kg cartofi, 150 g slanina afumată.

Se înabuşă cartofii curăţi cu slanina tăiată patratele, într-o tigă acoperită. Se adaugă untul şi ouale bine batute cu sare şi piper, după gust. Se lasă pe foc pînă se întăreşte omleta. Se împaturileşte şi se alunecă pe o farfurie.

547. OMILETA CU CEAPĂ — 6 ouă, 100 g unt, 250 g ceapă, 1/2 pahar vin, 1 linguriţă făină, sare, piper, 2 linguri caşcaval ras.

Se prepară omleta cu 50 g unt (v. reţeta 541).

Umplutura: se înabuşă în unt ceapa tăiată felii. Se adaugă făina cînd ceapa începe să se rumenească şi se sînge cu vinul. Se amestecă bine ca un preu.

Se umple omleta şi se presara cu caşcaval.

Se poate pregăti şi cu ceapa verde: ea se înabuşă în unt 10 minute. Se adaugă în oua cînd batute şi se prăjesc împreună.

548. OMILETA CU CIUPERCI — 6 ouă, 50 g unt, 2 linguri lapte, sare, piper. Umplutura: 6 ciuperci, 50 g unt, sare.

Ciupercile tătate felii se înabuşă în unt, pînă ce se moale şi scade apa. Se dă sare şi se pun în omleta (v. reţeta 541) cînd ouale încep să se întărească.

549. OMILETA CU CREIER

Se prepară o omletă simplă (v. reţeta 541) şi se umple cu umplutura de creier (v. reţeta 663).

550. OMILETA CU GITURI DE RACI — 6 ouă, 2 linguri lapte, 50 g unt, sare, piper. Umplutura: 20 gituri de raci, 4 ciuperci, verdeaţă, 1—2 linguri smîntînă, 50 g unt, sare, piper.

Se prepară o omletă simplă (v. reţeta 541).

Se amestecă giturile de raci spălate curăţite şi fierte, cu ciupercile înăbusite în unt, verdeaţa tocată, smîntîna, sare, piper şi se umple omleta pregătită.

551. OMILETA CU MAZARE — 6 ouă, 50 g unt, sare, piper. Garnitura: 1 borcan de mazăre, 100 g smîntînă, 50 g unt, pătrunjel verde, 2—3 linguri şniţer ras, sare, piper.

Se pune mazărea într-o crăticioară cu smîntîna, sarea, piperul, untul şi pătrunjelul tocat şi se lasă să fiarbă în aburi. Se ţine apoi la cald pînă se pregăteşte omleta (v. reţeta 541). Se taie omleta în fişii de un lat de deget. Se aşază pe o farfurie, se presara cu şniţer, iar mazărea fierbinte se aşază în jurul ei.

552. OMLETA CU RĂȘTURI DE MEZELURI. — 3 ouă, 80 g unt, sare, piper, 200 g mezeluri, sos alb.

Se prepară o omleta simplă, se umple cu mezeluri tăiate marunt și, legate cu un sos alb (v. rețeta 242).

553. OMLETA CU RINICHI. — 6 ouă, 2 linguri lapte, 50 g unt, sare, piper. Umplutura: 250 g rinichi, 50 g unt, 3—4 cepe, sare, piper, 1 pahar de vin.

Se prepară omleta (v. rețeta 541) și se umple cu un sote de rinichi (v. rețeta 809).

554. OMLETA CU SOS DE ROȘII. — 4 ouă, 100 g unt, 80 g făină, 1 l lapte, 1 kg roșii, 1 linguriță făină, 1 linguriță zahăr pudră, sare, piper.

Se topește într-o cratiță 50 g unt. Se adaugă făina și se deslățe cu laptele rece, batând mereu cu telul, ca să nu se facă cocoloașe. Se adaugă jumătate de linguriță sare, un vîrf de cuțit de piper. Se taie de pe foc și se adaugă găbenurile, unul câte unul, amestecînd bine după fiecare, iar la sfîrșit albușurile batute spuma. Se toarnă această compoziție într-o tavă unsă cu 25 g unt și se coace 20 minute la cuptor, hînc încins. Se răstoarnă pe o farfurie lungă.

Pe jumătate din omletă se pune umplutura preparată din roșii, în felul următor: se scad pe foc roșile tăiate împreună cu 25 g unt, o lingură făină și zahărul. După aceea se întoarce cea altă jumătate de omletă și se acoperă a umplutura. Se servește caldă.

555. OMLETA CU SPANAC. — 3 ouă, 75 g unt, sare, piper, pîrcu de spanac.

Se prepară o omleta simplă (v. rețeta 451). Se umple cu pîrcu de spanac (v. rețeta 115) sau se servește pîrcul ca garnitură.

556. OMLETA CU SÎNCA. — Omletă simplă. Umplutura: 200 g sîncă, 1 legătură verdeață, 2 linguri smîntină, sare, piper.

Se prepară un pîrcu din șunca tăiată pătrățele, amestecată cu verdeața tocată, smîntină, sare și piper. Se prepară omleta (v. rețeta 541), se umple și se servește caldă.

557. OMLETA CU TAIEȚI. — 4 ouă, 125 g lăclei, 50 g unt, sare, piper, untuță.

Taieții se fierb în apă clocotită cu sare, se scurg bine și se așază într-o formă unsă cu unt. Se bat ouale întregi cu sare și piper, se toarnă peste taieți, se adaugă restul de unt tăiat bucațele și se dă forma la cuptor, să se coacă. Se servește fierbînte ca o salată.

558. OMLETA TARANEASCĂ. — 6 ouă, 100 g unt, sare, piper, 4—5 fire ceapă verde tină, 1 mîna de ștevie, pătrunjel verde.

Ștevia se spălită și tăiată de un lat de deget și ceapa tocată mărunt se moare pe foc într-o tigăie cu jumătate din unt. Se adaugă

restul de unt, oule batute cu sare și puțin piper, pătrunjel verde și se lăsa să se întărească ouale. Se întoarce omleta ca o clătită cu un alt lat și se răsucește repede și pe a doua parte. Se îndoaie, se așază pe o farfurie și se servește imediat.

559. OMLETA DE VERDEȚĂ — 6 ouă, 30 g unt, 2 legături de verdeță (mărar, pătrunjel), sare, piper, 1—2 linguri smântână.

Se amestecă ouale bătute cu verdeță tocată mărunt și cu smântână și se coace omleta într-o tigaie în unt fierbinte.

OMLETE DULCI

560. OMLETA CU DULCEATA — 4 ouă, 200 g făină, 1 l lapte, 1 lingură zahăr, 1/2 pachet praf de copt, sare, dulceața, 30 g unt, zahăr pudră.

Se freacă galbenușurile cu zahărul și se adaugă făina, laptele, praful de copt și albușurile bătute spumă. Într-o tigaie se pune o bucată de unt și se toarnă atât aluat cât să cuprindă fundul tigăii. Se răsucește bine omleta pe ambele părți. După ce s-au făcut puțin omlete, se unge cu dulceața se runcăza și se presară cu zahăr pudră.

561. OMLETA CU FRUCTE — 4 ouă, 4 linguri făină, 4 linguri zahăr pudră, 1 ceașcă lapte, sare, 1 lingură rom, 1 lingura unt, 1 kg fructe de sezon.

Se curăță fructele și se măcie în unt pe foc. Se prepară compozitia de omleta cu rețeta 560. Se toarnă jumătate într-o tigaie unsă cu unt, se presară deasupra fructele tălăcite în zahăr și strepite cu rom și se gătește restul de compozitie. Se coace la cuptor la foc potrivit 30 minute. Se pudrează cu zahăr și se servește caldă.

562. OMLETA CU MARMELOADĂ — 100 g unt, 3 ouă, 3 linguri zahăr vanilat, 1/2 lingură făină, 2 linguri marmeladă, 30 g unt.

Se amestecă untul cu zahărul și se face ca o spumă. Se adaugă galbenușurile, făina și albușurile bătute spumă. Se răstărnă compozitia într-o formă de sticlă rezistentă la foc unsă cu unt și se coace la cuptor fierbinte 20 minute. Se scoate, se toarnă deasupra fructe linguri de marmeladă caldă, subțiată, și se servește imediat în forma în care s-a copt.

563. OMLETA CU MERE — 5 ouă, 1 l lapte, 3 linguri zahăr pudră, sare, 4 linguri făină, 75 g unt, 50 g stafide, 5—6 mere.

Se amestecă galbenușurile cu zahărul într-un castron. Se presară stafidele și laptele și se adaugă făina. 50 g unt topit și cald și stafidele și mercele curățate și tăiate felii subțiri, apoi albușurile bătute spumă.

Cu restul de unt se unge tava. Se rastoarnă compoziția și se pune la cuptor să se rumenească. Când o lăta este coaptă, se rastoarnă pe o farfurie și se pudrează cu zahăr.

564. OMIETA CU PIERȘICI — 4 ouă, 2 linguri zahăr, $1\frac{1}{2}$ linguri făină, 1 lămie, $1\frac{1}{2}$ kg pierșici, 100 g zahăr, 30 g unt, zahăr pudră.

Se freacă gălbenușurile cu zahăr și făină. Se adaugă coaja rasă și zeama de la lămie și albușurile bătute spuma. Se toace într-o tava unsă cu unt la foc potolit. Se rastoarnă pe un șervet ud și stors bine. Între timp se taie pierșicii în patru și se țin câteva minute într-un sirop clocotit. Se scurg bine, se așază pe omietă, se rulează omietă cu șervetul, se pune pe o farfurie lănză și se pudrează cu zahăr.

ALTE PREPARATE DIN OUA

565. OUA PE CANAPEA — 8 ouă, 25 g unt, 10 felii franzelă, 100 g cașcaval.

Pe o farfurie de sticlă rezistentă la foc unsă cu unt, se așază felioare de franzelă tăiate subțiri și curățite de coajă. Pe fiecare felioară se pune o felie subțire de cașcaval, peste care se sparge un ou. Se lasă la cuptor până se încheaga ouăle. Se servesc cu sare de mazăre (v. rețeta 221) sau cu piure de spanac (v. rețeta 195).

566. OUA PE CANAPELE CU SPANAC — 4 ouă, 1 kg spanac, 8 felii pine sau franzelă, 200 g cașcaval sau șvțter, 1 linguriță pastă de anșon, 100 g unt.

Spanacul fiert, strecurat, clătit cu apă rece și bine scurs se pune într-o craticioară cu 50 g unt, să stea la cald.

Ouale fierte tari se cojesc și se taie în două în lung. Felioțele de franzelă, tăiate dreptunghiular, se ung cu unt și pe fiecare se lipsește o felie subțire de cașcaval sau de șvțter de aceeași dimensiune. Se dau la cuptor pe o farfurie graten sau într-o tava ca să se topească cașcavalul. Se pune în aparatul de găsit (spritz) pasta de anșonă amestecată cu restul de unt și se toarnă pe marginea unei jumătăți de ou, lipind ușor de pasta și a doua jumătate. Se așază spanacul în mijlocul unei farfurii rotunde în formă de moară, iar ce jar împrejur pe o felioță de franzelă, câte un ou.

567. OUA CU COSTIȚA AFUMATA — 4 ouă, 100 g costiță, sare, piper.

Se pun feliole de costiță groase de $1\frac{1}{2}$ cm într-o ligă e mai năme ca fiecare bucată să-și aibe locul ei. Se acoperă cu apă rece, se

lasă să fiarbă pînă ce scade apa. Cînd feliile încep să se prăjească, se sparge cîte un ou la un grup de 3—4 feliute. Se adaugă sare și piper. Se pune capacul și se lasă să fiarbă la foc potrivit, ca albușul să se prindă egal.

568. OUA CU LEGUME — 4 ouă, 8 feliute de franzelă, 1/2 borcan de dovleci, 1/2 borcan de fasole verde, 1 conopidă mică, 1 lingură plină cu pastă de roșii, 25 g unt, 1 lingură plină cu făină, 1/2 ceașcă lapte, 2 linguri brinză rasă, 2—3 linguri untdelemn.

Se prăesc feliutele de franzelă în untdelemn și se așază pe o farfurie puțin adîncă, în care s-a turnat întîi sosul alb (v. rețeta 242) amestecat cu brînză rasă. Peste feliutele de pîne se pune cîte o jumătate de ou fiert cînos, iar legumele fierbinți se așază în buchet, e pe sos, în jurul feliuțelor de pîne. Se ține 5 minute în cuptor fierbinte.

569. OUA DUPĂ MODA OLANDEZĂ — 8 ouă, 1 lingură cașcaval sau șvaiter ras, 25 g unt, 4 lingurițe smîntînă, sare, piper.

Se ung cu unt patru cești de piatră, se presară marginele fiecărei cești cu cîte o lingură de cașcaval sau șvaiter ras, restul se lasă pe fund. Se sparg în ceașcă două oua, se presară sare și piper, se așază ceștile într-un vas pe baia de apă pe foc sau la cuptor, pîna se prind albușurile. Se scoar ceștile, se pune în fiecare o linguriță de smîntînă dulce și se servesc imediat.

Se mai pot servi și astfel: ceștile unse, se tapetează cu mai sus. Se adaugă șuncă tocată marunt. Se bat ouăle ca pentru omleta și se pun în cești. Se fierb pe baia de apă. Se pot servi cu sos de roșii (v. rețeta 275).

570. OUA ÎMBRĂCATE ÎN SOS OLANDEZ — 6 ouă, 2 linguri pesmet alb, 150 g untdelemn, 1 lămîie, 100 g unt, sare, piper, salată verde.

Se fierb patru ouă tari. După ce se răcesc se cojesc și se taie cu aparatul, felii rotunde întregi. Se bat a bușurile spumă. Feliile de ou, sarate și piperale, se trec prin albuș, apoi prin pesmet și se rumesc în untdelemn. Se acoperă cu sos olandez (v. rețeta 277) și salată verde.

571. OUA CU SOS DE CAȘCAVAL — 4 ouă, 100 g cașcaval, 1 lingură pastă de roșii sau boia, 1/2 lingură unt, 1 lingură făină, 2/3 cești de lapte.

Se fierb ouăle 4 minute și se curăță de coajă, se așază într-o formă de sticlă, iar deasupra se toarnă un sos fierbinte de cașcaval preparat astfel: se face un sos alb, gros ca o smîntînă, din jumătate de lingură de unt, o lingură făină și 2/3 cești de lapte, în care se

amestecă 2-3 linguri de cascaval ras și 1/2 lingura de brânză dulce sau pasta de roșii. Sosul poate fi înlocuit și cu smântână în care se pune o lingura de făină. Se ține forma 5-6 minute în cuptor încins.

572. OUA CU SOS DE CIUPERCI — 6 ouă, 1/2 kg ciuperci, 2 cepe, 1 legătură pătrunjel verde, 1 ceașcă zeama de carne sau de sarevat, 1 lămâie, 1 linguriță făină, 75 g unt, sare, piper, 60 g smântână.

Se toacă cepele și ciupercile curățite și se frământă în unt împreună cu verdețurile. Când s-a înmuiat, se presară făina și se sting cu zeama de carne și cu smântâna. Se adaugă sare, piper, zeama de lămâie. Sosul îngroșat se toarnă peste ouale fierite timp de 10 minute și se așează pe farfurie.

573. OUA CU SOS DE ROȘII, CARTOFI PĂZI ȘI SALATĂ — 6 ouă, 1 ceașcă zeama de roșii (sau de bulion destănat cu apă), 1/2 lămâie, 50 g unt, sare, piper, cartofi păzi, salată.

Se fierb 5 minute șase ouă și se coajă. Se amestecă pe abur untul cu două gălbenușuri crăde, zeama de lămâie și sare și piper. Se ține până se călzește. Se adaugă zeama de roșii. Se toacă peștele în ouale coapte și se servește cu cartofi păzi și salată.

574. OUA CU ROȘII ÎNABUSITE ȘI CÂRNȚI DE CÂRTOF — 4 ouă, 1/2 kg roșii, 6 ardei grași, 50 g unt, 1 kg cartofi, sare, piper.

Se pune untul cu ardei grași tăiați în bucăți într-o formă de sticlă și se lasă la foc potrivit, până se înmuiă ardeii. Se adaugă roșiile curățite de pești și semințe tăiate fideluță și sare și de sare. Se pune sare și piper și se lasă să fiarbă să scadă. Apoi se sparg ouale și se lasă până se întărește albușul.

Se servește cu garnitura de cartofi fierți.

575. OUA CU SMÂNTÂNĂ — 8 ouă, 8 lingurițe smântână dulce și groasă, 40 g unt, sare, piper.

Se ung cu unt forme mici de porțelan sau de sticlă. Se așază formele într-o tavă cu apă clocotită și în fiecare se pun câte două lingurițe cu smântână. Iar deasupra se sparg ouale. Se adaugă sare și piper și se fierb acoperite în cuptor până ce se întăresc albușurile. Se servește imediat în forme.

576. OUA ÎNPIUTE CU CIUPERCI — 6 ouă, 10 ciuperci, 4 linguri gălbenuș, 100 g unt, 1 lingură făină, 1/2 ceașcă lapte, sare, piper, pătrunjel verde.

Se coajă ouale fierite tari. Se taie în două. Se scoar gălbenușurile și se amestecă cu patru ciuperci spălate și tăiate foarte fin, amestecate cu pătrunjel tocat, sare, piper și o linguriță de unt. Se unge

locul galbenușii și cu acest amestec. Se așază oua într-o formă iar apoi se golește dintr-o ouă se umple cu o locatură din restul de ouă pe care înăeles, e în unt. Se presară și uleiul ras. Deasupra se toarnă un sos separat din unt, făină și lapte. Se rumenește la cuptor.

577. OUA UMPLUTE CU CREIER ȘI CU SOS DE SMÂNȚINĂ — 4 ouă, 1 creier, 150 g smântină, verdeță, 50 g unt, sare.

Se fierb ouăle, se coșesc, se taie în două și se scot gălbenușurile. Se amestecă creierul tăcut cu gălbenușurile, sare și cu verdeță tocată. Se umplu ouăle, se așază într-un grătar uns cu unt, se acoperă cu smântină și restul de unt și se dau la cuptor 25 minute.

578. OUA UMPLUTE CU PATEU DE FICAT ȘI CU SOS DE ȘUNCĂ — 8 ouă, 1 cutie mică pateu de ficat, 25 g unt, Sosul, 25 g unt, 1 linguriță cu vîrf făină, sare, piper, 1—2 felii de șuncă slabă, 1/2 pahar vin, 1/2 pahar lapte.

Se coșesc ouăle fierte, se taie în lung în două și se scot gălbenușurile. Se freacă spumă pateul de ficat cu untul. Se amestecă cu gălbenușurile. Se umplu ouăle la loc și se acoperă cu sosul preparat astfel: se amestecă untul cu făina și laptele, sare, piper, se adaugă vinul și șuncă tăiată foarte marunt. Se da 2—3 cloște și se toarnă peste ouă. Din umplutura ce eventual ar rămîne se formează nuci care se așază lângă ouă.

579. ROȘII UMPLUTE CU OUA RĂSCOAPTE ȘI MAIONEZĂ — 4 roșii, 6 ouă, 200 g untdelemn, verdeță, sare, piper, 1 linguriță muștar.

Se taie un capatul și se golește roșiile de miez și semințe ca pentru roșii umplute cu somn marmat. Se fierb patru ouă răscoapte, se coșesc, se toacă, se amestecă cu muștar, sare, piper și verdeță tocată mărunț. Se umple fiecare roșie. Se acoperă cu cîte o lingură de maioneză (v. rețeta 292).

580. OUA TARTAR — 6 ouă, un castravețior în oțet, 1 linguriță plină cu mărar tocat, 1 lingură untdelemn, 1 linguriță oțet sau acamă de lămîie, sare, piper, 1/2 lingură muștar, salată verde.

Se taie în două ouăle fierte tari, se scot gălbenușurile și se amestecă cu castravețiorul tăiat bucățele mici și cu celelalte ingrediente indicate. Se umplu ouăle, se așază pe o farfurie înbrăcată cu frunze de salată spalate, iar restul de umplutura se subiază cu muștar și puțină apă și se toarnă deasupra.

Se servesc reci.

581. SIMFONIA OUALOR — 10 ouă, sare, piper, 50 g unt.

Se toacă două oua fierte tari și răcite. Din patru ouă se fac ochiuri în apă (v. rețeta 533, și se lasă la cald. Din restul de ouă

se face o omletă subțire (v. rețeta 541), în care se pune sare și piper. Omleta gata pregătită se presară cu ouăle tocate. Deasupra se așază uchiurile unul lângă altul, în lungime. Se îndoaie marginile ca să acopere șutul de uchiuri. Se aluneca pe o farfurie și se servește. Omleta trebuie așa fel împărțită, ca fiecarei persoane să i vină câte un ochi. Se poate servi cu sos de roșii (v. rețeta 275), sos alb (v. rețeta 242) sau sos de strănță (v. rețeta 280), acrit cu zeamă de lămâie.

Se poate pregăti și numai câte o omleta mică de fiecare persoană.



Sufleuri



582. SUFLEU (REȚETA DE BAZA) — 1 lingură cu vîrf făină, 100 g unt, 1/2 l lapte, 4 ouă, legume, sare, piper, cașcaval sau brinză rasă.

Baza sufleurilor o constituie un sos alb, preparat din lapte, făină și 75 g unt, gros ca o ciulama, care se amestecă cu gălbenuș și ile, leguma tăiată, scursă sau transformată într-un purcă sare, piper și cașcaval ras sau altă brinză picantă. După ce se adaugă albușurile spuma, se toarnă compoziția într-un grătar uns cu unt astfel încît forma să rămînă neaplută circa 4 cm de la marginea ei, se presară deasupra bucatele din restul de unt și se dă la cuptor unde se ține 20—30 minute. Cînd s-a rumenit și a crescut frumos, se servește imediat, ca să nu se lase.

583. SUFLEU DE ANDIVE — 1/2 kg andive, 4 linguri cașcaval ras, 4 ouă, 2 cești sos alb, 50 g unt, sare, piper.

Se opăresc 5 minute andivele curățite, spălate și tăiate. Se scurg și se înăbugă cu o bucată de unt, amestecînd ca să nu se prindă. Se procedează apoi ca la rețeta 582.

584. SUFLEU DE BRINZĂ DE VACĂ — 250 g brinză de vacă, 150 g smîntînă, sos alb, sare.

Se prepară sosul alb (v. rețeta 242), se adaugă brinză trecută prin sită și smîntîna. Se urmează procedul din rețeta 582.

585. SUFLEU DE CARTOFI CU CAȘCAVAL — 1/2 kg cartofi, 4 linguri smîntînă, 75 g brinză, 100 g unt, sare, 150 g șuncă (facultativ).

Acest sufleu se pregătește la sos alb. Pircul de cartofi se amestecă cu smîntînă, sare și brinză rasă. Se urmează apoi procedul general (v. rețeta 582). După ce s-a turnat compoziția în formă, se presară deasupra puțină brinză.

Se poate amesteca pircul de cartofi și cu șuncă tăiată mărunt.

586. SUFLEU DE CIUPERCI — 250 g ciuperci, 1 ceapă, sos alb (v. rețeta 242), 4 ouă, 100 g unt, sare, piper.

Se înăbușă în unt ciupercile tăiate feii subțiri împreună cu ceapa tocată. Se adaugă sare și piper. Se urmează procedeul general (v. rețeta 582).

587. SUFLEU DE CONOPIDĂ I — 1 conopidă potrivită, pesmet, sare, sos alb.

Conopida se fierbe, se scurge și se pune buchetele (sau transformata în pi cu legat cu o lină de pesmet într-un graten uns. Se urmează apoi procedeul general (v. rețeta 582).

588. SUFLEU DE CONOPIDĂ II — 1 conopidă, sos alb, 4 ouă, 100 g unt, 2 linguri cașcaval, sare, piper.

Se înăbușă în jumătate din unt conopida desfăcută. Buchetele. Se amestecă cu sosul alb (v. rețeta 242), galbenușurile, albușurile batute spumă, sare și piper. Se așază într-un graten uns. Se presară cașcavalul ras și restul de unt. Se coace la cuptor.

Același procedeu se poate întrebuița pentru sufleul de dovlecei și de vinete.

589. SUFLEU DE CREIER — 300 g creier, 100 g unt, sos alb (v. rețeta 242), 4 ouă, sare, piper.

Se prepară sufleul cu creier fierț 15 minute în apă clocotită și tăiat bucățele (v. rețeta 582).

590. SUFLEU DE CRENVURȘTI — 200 g crenvurști, 4 ouă, 100 g unt, 2 linguri făină, 1/2 l lapte, sare, piper.

Se prepară sufleul după procedeul general (v. rețeta 582). Se adaugă feluțe de crenvurști, curățite de coajă.

591. SUFLEU DE DOVLECEI — 1/2 kg dovlecei, 1 lingură pesmet alb, 100 g unt, 4 ouă, 1 lingură făină, 1/2 l lapte, sare, piper.

Dovleceii curățiți și fierți, bine scurși, se fac un pireu care se amestecă cu pesmetul. Dovleceii pot fi rasati și bucățele sau tăiați rondele. Se urmează procedeul general (v. rețeta 582).

592. SUFLEU DE FASOLE VERDE — 1/2 kg fasole proaspătă sau conserve, cantitățile de la rețeta de bază.

Se rupe fasolea în bucățele mici și se fierbe în apă cu sare. Se urmează procedeul general (v. rețeta 582).

593. SUFLEU DE FIAT DE VIELE — Aceleași cantități ca la rețeta 582, în plus 250 g ficat de vâtel, pasare sau porc.

Se înăbușă ficatul cu puțin unt. Se scurge, se taie în bucățele, se amestecă cu sosul alb (v. rețeta 242) și se freacă într-un castron.

Se pune sare, piper, și se trece prin sita. Se urmează procedeul general (v. rețeta 582).

Se poate pregăti și cu ficatul tăiat bucățele sau trecut prin mașina de tocat.

594. SUFLU DE LEGUME VARIATE — 1 kg legume variate, 1 lingură de făină, 75 g unt, 1 l lapte, 4 ouă, 100 g cașcaval, sare, piper.

Se face un pireu din toate legumele fierte. Se urmează procedeul general (v. rețeta 582).

595. SUFLU DE MAZARE — 1 kg mazare extra fină, 1 lingură de făină, 75 g unt, lapte, 4 ouă, 100 g cașcaval, sare, piper.

Se fierbe mazarea în apă cu sare și se scurge bine. Dacă se folosește mazare conserve, se scurge și se clătește bine. Se urmează procedeul general (v. rețeta 582).

596. SUFLU DE PESTE CU SOS DE CIUPERCI — 1 kg pește alb proaspăt sau resturi de pește rasol sau prăjit, 4 ouă, 100 g unt. Sosul: 75 g șvafier, 150 g ciuperci, 1 lamie, 50 g unt, 2 linguri făină, 1 l lapte, sare, piper.

Peștele curățit și spălat se fierbe, se curată de piele și oase se taie bucăți mici și se amestecă cu jumătate din sosul alb (v. rețeta 242). Se urmează procedeul general (v. rețeta 582). Se pregătește sosul din ciuperci curățite, tăiate feluțe mici și subțiri, înabusite cu o ceașcă de apă clocotită cu zeama de lamie, ca să rămână albe și amestecate cu restul de sos alb, preparat din unt, făină, lapte, șvafier ras sare și piper. Se mai da un clocot și se toarnă peste suflou. Se servește imediat.

597. SUFLU DE PRAZ — 4 fire de praz, 2—3 linguri de cașcaval ras, 4 ouă, 1 lingură făină, 75 g unt, 1 l lapte, sare, piper.

Partea alba a prazului, tăiată bucăți potrivite și fierte, se amestecă cu un sos alb (v. rețeta 242), urmând mai departe procedeul general (v. rețeta 582).

598. SUFLU DE ROȘII — 100 g unt, 2 linguri făină, 1 kg roșii, 1 l lapte, 2 linguri cașcaval ras, 4 ouă, 1 lingură făină, sare, piper.

Se pregătesc patru linguri de pireu de roșii. Se urmează procedeul general (v. rețeta 582), dar se coace 45 de minute pe baia de apă. Se presară cu cașcaval ras pe deasupra.

599. SUFLU DE SPANAC — 1 kg spanac, 100 g unt, 1 l lapte, 1 lingură făină, 4 ouă, sare, piper.

Se prepara un pireu de spanac (v. rețeta 195) și se amestecă cu sosul alb (v. rețeta 242). Se urmează procedeul general (v. rețeta 582).

600. SUELU' DE SPARANGHEL — 1 kg sparanghel, 2-3 linguri cașcaval, 1/2 cană brinză rasă, 1 l lapte, 1 lingură făină, 4 ouă, sare, piper, 100 g unt.

Se alege un sparanghel gros și proaspat, cu capetele vișet. Se curată, se spală, se tăie capetele cele mai frumoase. Capetele și cotoarele se pun să fiarbă separat 15 minute în apă clocotită cu sare. Se scurg capetele de apă, iar restul se trece prin sită. Pireul obținut se amestecă cu sosul alb (v. rețeta 242), se adaugă galbenușurile, brinză rasă, sare și piper după gust și albușurile bătute spumă. Se adaugă jumătate din capete și se toarnă compoziția într-o formă unsă cu unt. Deasupra se înfig restul de capete și se presară șua țerul ras și restul de unt. Se coace la cuptor în 25-30 minute. Se servește imediat ce se scoate din cuptor.

601. SUELU' DE ȘUNCĂ CU CUPERCI — 200 g șuncă, 4 linguri smântină, 2 linguri pesmet alb, 150 g cuperca, 100 g unt, 1 lingură făină, în plus aceeași cantitate de la rețeta 582.

Cupercele curățite și spălate se tăie felii subțiri și se înăbușă în unt cu sare, piper, făina și 1 l apă caldă sau zeamă de carne. Se fierb încet 30 minute. Se adaugă șunca tăiată bucațele, pesmetul și smântina. Se urmează mai departe procedeul general (v. rețeta 582). Se poate pregăti și fără cuperca.

602. SUELU' DE VARZĂ — 500 g varză, 2 linguri smântină, 1 lingură pesmet, în plus cantitățile de la rețeta 582.

Se opă este varza. Se toacă fin și se amestecă cu pesmetul, smântina și sosul alb (v. rețeta 242). Mai departe se urmează procedeul general (v. rețeta 582).

603. SUELU' DE VARZĂ DE BRUXELLES — 300 g varză de Bruxelles, 1 pahar lapte, 50 g unt, în plus cantitățile de la rețeta 582.

Se înăbușă în unt verzișoarele curățite și spălate. Se toarnă laptele peste ele și se fierb pînă scade laptele. Se urmează procedeul general (v. rețeta 582).

604. SUELU' DE VINETE — 2 vinete, 50 g unt, 2 căței de usturoi, verdeț, în plus cantitățile de la rețeta 582.

Se pregătește un pireu de vinete (v. rețeta 196) bine scăzut și se amestecă cu sosul alb gros, verdeț, doi căței de usturoi bine tăiați. Mai departe se urmează procedeul general (v. rețeta 582).



Preparate din pește și crustacee



605. CRAP LA CUPTOR — 1 kg crap, 1 ceașcă untdelemn, 1 lingură bulion, sare, piper, usturoi, 1 lămie, 1 pahar cu vin alb.

Se curăță peștele, se spală, se dă sare și piper și se pune în tiga cu câteva boabe de piper și căței de usturoi. Se toarnă deasupra untdelemnul, bulionul desfacut în apă și se da la cuptor. După ceva timp se pun deasupra felii de lămie, iar când este aproape gata, se toarnă vinul alb.

606. CRAP LA GRĂTAR CU CARTOFI FIERTI — 1 kg crap, 1 kg cartofi, 100 g unt, $\frac{1}{2}$ lămie, pătrunjel verde, sare, ulei pentru uns grătarul.

Peștele curățit și spălat se poate frige, fie tăiat în două pe lung, fie tăiat felii. Se sarează și se frige pe grătarul bine încins, uns cu puțin untdelemn. După ce s-a fript se stoarce zeama de lămie și se servește cu cartofi fierți opăriți cu unt și presărați cu pătrunjel tocat.

607. CRAP PRAJIT SAU ALT PEȘTE — 1 kg pește, 200 g untdelemn, 2 linguri de făină sau 3 linguri de malai.

Peștele se curăță, se golește și se spală. Se taie în felii groase de 8—4 cm; se sarează, se trec felile prin făină sau malai și se prăjesc în untdelemn încins, la foc mic. Se servește cald sau rece, stropit cu zeamă de lămie.

608. CRAP UMPLUT CU CIUPERCI — 1 $\frac{1}{2}$ —2 kg crap, $\frac{1}{2}$ kg ciuperci, $\frac{1}{2}$ kg ceapă rasă, 2 căței de usturoi, 1 lingură făină, 250 g unt, câteva bucățele de nucșoară, pătrunjel, sare, piper, 1 lingură bulion de roșii.

Se curăță peștele, se scot intestinalele, se spală, se șterge și se sarează. Ciupercile spălate se taie feluțe subțiri și se înăbușă în

puțin unt cu ceapa rasă usturoi pisat, nușcă și o linguriță de pătrunjel tocat mărunt, piper sare, făină și banon proaspăt. Se umple buchia crapului cu acest amestec și se coase. Se așază pește într-o tavă, punând restul de unt tăiat bucațele și 2—3 linguri de apă și se dă la cuptor o oră. Se strecoare din când în când peștele cu sosul din tavă. După ce s-a copt, se așază peștele pe o farfurie, se scoate ața, se toarna restul de sos din tavă și se servește fierbinte.

609. CRAP ÎMPLUT CU CUPERCI II — 1 kg crap, 1 kg cuperci, 100 g untdelemn, verdeață, 2 roși, 1 pahar cu vin, sare, piper, 1 ceapă, cozi de țelină.

Se curată, se spală și se golește peștele. Se face o taetura în lungul burții și se umple cu cuperca, înabusite în untdelemn, cu o ceapă, verdeața tocată, sare și piper. Se leagă peștele cu cozi de țelină și se sarează. Se dă la cuptor într-o tavă în care s-a pus o lingură de untdelemn și câteva felii de roși. Când peștele este fiert se așază pe o farfurie. Se toarna în tavă vinul, se strecoară și se acoperă peștele cu sosul obținut.

610. CRAP FĂRIEȘC — 1 kg pește, 4—5 cepe, 1 cățel de usturoi, sare, piper, 1 lămie, 1 lingură hrean ras, 1 linguriță oțet.

Se curăță și se golește crapul, se taie felii. Într-o cratiță cu puțină apă se fierb cepele tăiate în două și usturoiul. Când acestea sunt fierte se adaugă bucațele de pește, sare și puțin piper. Se completează cu oțet și apă, astfel încât să se acopere peștele, se pune la foc mic 25—30 minute.

Se așază pe o farfurie lungă bucațele reconstituind peștele. Se toarnă deasupra zeama strecurată. Se dă la reze unde sosul se gătinează. A doua zi, se garnisește cu felii de lămie și hrean ras.

611. CRAP GRECESC — 1 crap cam de 1 kg, 1 lămie, 1/2 pahar untdelemn, sare, piper.

Se scot oasele peștelui cu un cuțit ascuțit și se crestează pentru a fi împănate cu opt felioare dintr-o gumată de lămie curățată de coajă și de cămașa albă. Se dă sare și puțin piper și se așază într-o tavă. Se toarna untdelemnul și zeama de la o lămie. Se lasă până se rumenește, stropind din când în când cu sosul din tavă.

612. CRAP MARINARESC — 1 crap de 1 kg, 2 pahare vin roșu, 150 g unt, 1 lingură făină, 250 g arpagic, 250 g cuperca, foi de dafin, cimbru, sare, piper.

Se curată peștele, se golește, se taie de-a lungul și se spânăiește, apoi în felii late de 4 cm. Se sarează și se lasă să stea. Se curată arpagicul și se înaluză cu unt până se rumenește. Se adaugă făina, cuperca tăiată felii subțiri, vinul, un pahar cu apă, cimbru, piper și foaia de dafin. Se acoperă felii de pește cu acest sos și

se învârtă la foc mic. Se unesc filele de peste și se așază pe o farfurie în piramidă. Se pune capul peste piramidă de jur împrejur caiele de arpacu și cuperene. Cărb de copra se toarna sosul sculat. Dacă crapul a ieșit acesta nu se fierb decât 5 minute.

Se poate garnisi cu raci.

613. CRAP CU SMINTINA — 1 kg crap, 75 g unt, 250 g smintioasă, sare, piper.

Se curăță crapul, se golește, se sarează și se piperează atât pe dinătră cât și pe dinaintea. Se pune într-o tavă cu jumătate din cantitatea de unt tăiate bucatele și răspindita în jurul peștelui. Călăta jumătate tava tot bucatele se introduce în burta crapului. Se adaugă o ligăna de apă și se coace la cuptor 30—40 minute. Se controlează cuptorul ca să nu se ardă sosul din tavă. Când carnea peștelui este moale, se toarna smintina deasupra și se mai ține încă 5 minute la cuptor.

Se servește fierbinte în tavă în care s-a copt.

614. FIETURI DE SALAU CU CARTOFI FIERTI — 1 kg șalău, 200 g unt, 200 g cuperene, 2 cepe de arpacu, 400 g cartofi, 1 pahar cu vin alb, puțină nucșoară, 1 lămie, 1 foaie de dafin, sare, piper.

Se curăță și se taie șalăul în fileuri. Se dau sare și piper. Se strecoară în cuibă cu zeamă de lămie și se toacă rece. Între timp se fierb zeama ceștii de apă toate oasele, pușca și capul șalăului tăiat bucatele, împreună cu o ceapă tăiată de dină, 3—4 boabe de piper și unt. Se fierb până ramâne 2 ceșci de zeamă. Se înabuză în unt cuperenele tăiate felii cu ceapa tăiată marunt, sare și nucșoară. Se adaugă zeama scursă în care au fiert oasele. Se mai fierb cuperenele 10 minute. Se adaugă fileurile de șalău, vinul și se fierb la foc mic 15 minute. Se scoat fileurile pe o farfurie, iar sosul se toarnă deasupra. Se servește învelit cu cartofi fierți.

615. CAUSIE DE ȘTIUC CU SMINTINA — 1 kg știucă, 1 kg smintioasă, 2 kg cartofi zarzavat de supă, 2 ouă, verdețură, 1 lingură făină, 1 ceapă, 1 leie franzelă, 1 ceșcuță cu lapte, piper, sare.

Se scoat oasele peștelui și se fierbe carnea în măgînă, împreună cu ceapa crudă, pușca nouă în lapte. Se adaugă piper, sare, ouă, verdețură tocată fin și făină. Se amestecă totul bine și se fac găluște. Se fierbe zarzavatul de supă o dată cu cartofii. În această zeamă se fierb găluștele. Se scoat se așază pe o farfurie și în zeamă în care au fiert se desface smintina. Cu acest sos se acoperă găluștele.

Observație. Se încearcă la fiert o gălușcă și dacă este prea mare se adaugă apă.

616. GHIVECI DE PESTE — 750 g pește, 1 morcov, 1 țelină, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 kg roșii, 2-3 cepe mari, 100 g mazare, 100 g fasole verde, verdeță, piper, 150 g untdelemn, sare.

Peștele curățat se taie în bucăți și se sarează. Se pregătește un sos din roșii tăcate și înăbușite în untdelemn cu o ceapa tocată marunt. Celelalte legume se taie rondele, iar fasolea se taie în lung și se înăbușă bine în untdelemn împreună cu verdeța boabelor de mazare boabele de piper. Se toarnă apa cât să le acopere și când legumele sunt aproape fierte, se adaugă bucățile de pește, restul de untdelemn, sare și se mai lasă pe foc domol, acoperit, până ce zeama a scăzut și toate legumele s-au murat complet. Se servește rece cu verdeța tocată deasupra.

617. GUVIZI PRAJIȚI — 750 g guvizi, 150 g untdelemn, 2 linguri făină, 1 lămâie, pătrunjel verde, sare.

Cu orice pește guvizi după ce au fost săliți se lăsa să stea o jumătate de ora. Se usucă apoi bine într-o cârpă curată, se dă prin făină și se prăjește în untdelemn înțers. Se servește cald, garnisit cu felii de lămâie și pătrunjel verde tocat marunt.

618. MACROURI LA CUPTOR — 2 macrouri, 1 lămâie, 1 lingură untdelemn, sare.

Se curăță peștele, se spală și se sarează. Se unge cu untdelemn o hârtie pergament tăiată în dreptunghi, care să înlașoare peștele o dată și jumătate, capetele fiind cu 2 cm mai lung. Se așază peștele înfășurat în tava. Se dă la cuptor încins și se frige. Se scoate pe o farfurie lungă și se desface ușor hârtia fără să se răpa peștele. Se stoarce zeama de lămâie și se servește cald sau rece.

În același fel se prepară și scrumbile proaspete.

619. MARINATĂ DE CRAP CU ROȘII — 1 kg crap, 3-4 linguri făină, 150 g untdelemn, 1 kg roșii, 1 lingură oțet, 1 linguriță boabe de piper, 1 foaie de dafin, 1 morcov, 1 lămâie, sare.

Se curăță, se spală și se taie peștele în bucăți. Se lăsa jumătate de ora bucățelele de pește cu sare, se dau prin făină și se prăjește în untdelemn înțers. După ce s-a terminat prăjitul peștelui, se mai adaugă untdelemn în tigaie și o lingură plină de făină. Se stinge cu un sos de roșii amestecat cu oțet, se adaugă sare, boabe de piper, foaia de dafin, morcovul tăiat rondele și se lasă la fiert până capătă consistența unui sos. Se așază bucățile de pește pe farfurie se acoperă cu sosul scăzut și strecurat și se garneste cu felii de lămâie.

620. MINICAPIA DE CRAP — 750 g pește, 150 g untdelemn, 1 kg roșii, 6 cepe, cimbru, 1/2 pahar de vin roșu, sare, piper, 1/2 linguriță zahăr, 1 lingură plină cu făină.

Peștele curățit de solzi și golit se spală, se șterge ușor, se sarează și se taie feluțe de un deget grosime. Se dau feluțele în făină și se ungese în untdelemn încins. Ceapa curățită, spălată, tăiată feluțe și se înăbușă în untdelemn. Când începe să se rumenească se adaugă buciile de pește prăjit — o crenguță de cimbru, piper, zahăr, roșii curățite de piețe și semințe și tăiate bucatele. Se acoperă din nou și se lasă să fiarbă încet, pînă ce roșiile scad. Se adaugă vinul și se lasă să mai clocotească de două ori. Se poate servi atât caldă, cât și rece.

621. MINICAPIA DE PEȘTE CU CARTOFI — 1/2 kg pește, 1 ceapă, 1/2 kg cartofi, 3—4 roșii, verdeață, sare, piper.

Se înăbușă în untdelemn peștele curățit și tăiat buciuri ci ceapă tăiată, sare, puțin piper, roșii și cartofi tăiați feluțe. Când peștele și cartofii s-au muiat, iar vasul este destul de scurs, se așază într-o farfurie și se presară verdeața tocată.

622. NISETRU ÎN ALUAT — 500 g nisetru, 750 g cartofi, 2 ouă, 2 linguri făină, sare, 5 linguri untdelemn, 200 g unt, salată verde.

Se șterge bine peștele și se taie în fișu groase de 1 cm. Se strecoară ușor. Separat se face aluat subțire de clătite, înlocuind laptele cu untdelemn. Se moare feluțele în aluat și se prăjesc în unt. Se servește cu cartofi fierți și salată verde.

În loc de nisetru se poate folosi somn, morun, cegă, șaliu sau calcan.

623. NISETRU LA GRĂTAR CU CARTOFI FIERȚI — 500 g nisetru, 1 lămie, 1 kg cartofi, 50 g unt, sare, patrunjel, ulei pentru uns grătarul.

Se prepară ca și crapul la grătar (v. rețeta 606). Se servește cu sferturi de lămie și cartofi fierți.

624. PASTRAVI ÎN ASPIC — 500 g păstrăvi, sarcavat de lapă, 2 foi de gelatină, 2 ouă, 2—3 ciuperci, sare.

Se fierb păstrăvii ca pentru rasol (v. rețeta 627) și se lasă să se răcească în zeama în care au fiert. Se scurg, se așază la rînd pe o farfurie lungă. Pe margine se pun feluțe de ouă răscoapte și feluțe de ciuperci fierte sau înăbușite. Zeama se strecoară și se amestecă cu 2—3 foi de gelatină topită în apă caldă. Se toarnă peste pește și nu se mai mișcă farfuria 2—3 ore, pînă se încheagă aspicul.

625. PASTRAVI PRAJITI CU CARTOFI FIERTI — 750 g pastrăvi, 1 ceașcă untdelemn, 1 lămâie, 1 lingură făină, pătrunjel verde, sare, $\frac{1}{2}$ kg cartofi.

Se prepară ca gustări prajiti v. rețeta 617. Se așaza pe o farfurie garnisita cu franzușe udregi de pătrunjel prajite în grăsimea rămasă de la pește cu felii de lămâie și 1 linguriță de pătrunjel verde tocat foarte mărunt. Se servește calzi sau reci, cu cartofi fierți.

626. PASTRAVI CU SOS DE SMÂNTÎNA ȘI VERDEȚURI — 750 g pastrăvi, 100 g unt, 1 kg smântină, verdețuri, sare.

Se curată și se sarează pastravii. Se prăjește în unt, se scot, se acopera cu verdețuri tocate și cu smântina.

627. PASTRAVI RANCI — 500 g pastrăvi, sare, sos tartar, 150 g unt, 2 ouă, 2 castraveciuri, 1 linguriță muștar, 1 linguriță oțet, câteva boabe piper, sare.

Se pun să fiarbă la loc mic în zeamă de țărânat cu sare peștii curățați, goliti și spălați. Se scot pe o farfurie. În aceeași zeamă se fierb cufele curățate. Se servește alături pește cu sos tartar III (v. rețeta 296).

628. PESTE PESTURI CREMATE CU PIOR — 500 g resturi de pește, $\frac{1}{2}$ kg cartofi, 100 g unt, sare, 2 linguri cașcaval ras, 1 ceașcă lapte, $\frac{1}{2}$ l sos alb (v. rețeta 242).

Se prepară un piur la rețeta 191 și se așaza în formă de coromandă într-un grătar. La mijloc se toarna piurul din sos. Deasupra se pun buțele de pește și se acoperă cu piur. Se încălzește în apă fierbinte sărăta și fiare scurse. Se acoperă cu restul de sos și se presară cu cașcavalul și untul amestecat în bucățele. Se gătește la cuptor potrivit 10 minute.

629. PESTE GRATINAT — 1 kg pește, sos alb, 2 linguri cașcaval ras, sare, piper.

Pește e fiert se dezosează și se pune pe un grătar uns. Se acoperă cu un sos alb v. rețeta 242 bine leat, se adaugă sare, piper și se presară cașcavalul ras. Se gătește la cuptor și se lasă până se rumenește.

630. PESTE GRECESE — 1 kg crap, 1 ceașcă untdelemn, pătrunjel verde, 1 lămâie, 2 linguri făină, sare.

Se prăjește în untdelemn buțele de pește date prin sare și făină și se așaza într-o farfurie alături de untdelemn rămas. Se limpezeste untdelemnul rămas la prajă și se scot de la rețetă ceașcă. Se mai adaugă 1-2 linguri de untdelemn și se fierbe la foc mic tocat foarte mărunt și zeamă de lămâie. Se pune toată amestecul în cuptor se lasă să se rumenească și se toarna peste pește.

Se recomandă ca acest fel de mâncare să se pregătească din vreme, astfel ca peștele să stea câteva ore în sos, în care timp bucățele de pește se întorc din cînd în cînd.

631. PEȘTE PRAJIT CU ROSII — 800 g pește, 8 roșii mari rotunde, 150 g untdelemn, 1 lingură făină, 10 legături de mărar și 6 de pătrunjel, 1 lingură pesmet, 3-4 căței de usturoi, sare.

Se prăjește peștele, spălat, șters și dat prin sare și făina. Se separă se ține capacul de la roșiile spălate și se scoate miezul cu o lingură. Se pune un vîrf de sare și se lasă la scurs cu fața în jos, pe un fund, 20 minute. Se pune în fiecare roșie o linguriță de pesmet și se umple cu un amestec de verdeață tocată și usturoi. Pe dreapta se toarnă puțin untdelemn. Se așază roșiile într-o formă de sticlă rezistentă la foc sau de piatră. Se mai adaugă două linguri de untdelemn și se tin la captor la foc potrivit 20 minute. Roșiile astfel pregătite se servesc ca garnitură la peștele prăjit.

632. PEȘTE SAU AT CU MĂMĂLIGUȚĂ — 1 kg pește sărat, $\frac{1}{2}$ căpățînd de usturoi, 1 lingură untdelemn, 1 lingură ulei, zăzavat de supă, 400 g mălai.

Se desărează peștele din apun. Se fierbe zăzavatul de supă cu untdelemnul și se adaugă peștele. După ce a fiert, se scot oasele și se așază pe farfurie. Se toarna deasupra esența de usturoi (v. rețeta 297) și se servește cu mămăliguța (v. rețeta 497).

633. PEȘTE CU SOS DE SMÎNTÎNĂ — 750 g pește, 2 cepe, 1 linguriță sare, 1/2 lăptăș de ardell, 200 g smîntînă acră, 2 gălbenușuri, 100 g unt, sare.

Se rumenesc bucățile de pește în unt cu ceapa tăiată felii. Se toarnă smîntîna deasupra amestecată cu pasta de ardell. Se acoperă și se fierbe încet 15 minute. Se gustă de sare. Se scoate peștele pe o farfurie. Se strecoară sosul și se leagă cu gălbenușurile. Se toarna peste pește și se servește cald.

634. PEȘTE SPANIOL — 1 kg pește (pălămidă, crap, sau calcan), 8-9 cepe, 4 linguri untdelemn, 100 g măslină, sare, piper, 3-4 castraveciori în ulei, 1 foaie de dafin, 1 lămie.

Se înăbușă la foc mic în untdelemn ceapă tăiată, în feluțe subțiri. Se adaugă în câteva rînduri cîte o lingură de apă (maxim 5-6 linguri), sare și piper. Cînd ceapa s-a topit, se pun bucățile de pește, măslinile fără simțuri și desărate (puse în apă fiartă și clătite o dată), castraveciori tăiați cuburi mici. Se adaugă apă numai atît cît are nevoie peștele ca să fiarbă (cam o ceașcă). Foaia de dafin și se fierbe la foc mic. Se stoarce deasupra zeama de la jumătate de lămie iar restul de lămie se adaugă tăiat felii. Se lasă să mai dea un locuț. Se servește rece sau cald.

635. PESTE LA CUPTOR PE TĂLIEI — 1 kg pește, 300 g tălief, 100 g unt, 200 g smântână, sare, piper.

Se fierb tălief în apă cu sare. Se scarg. Se așază pe fundul unei tăvi unse cu unt. Deasupra se așază peștele dat cu sare și piper și untul. Se ține la cuptor potrivit 45 minute. După o jumătate de oră se toarnă smântîna.

636. PILAF DE PESTE — 750 g pește, 6 ceșcuțe cu orez, 100 g unt, sare, piper, sareavat de supă, 2 linguri cașcaval.

Se fierbe peștele tăiat bucatele în consome de legume (v. rețeta 4). În zeama strecurată se fierbe orezul, adăugînd ș barăcița de unt. Se așază într-un graten un strat de orez, unul de pește. Se presara cașcaval ras și se dă 15 minute la cuptor.

Dacă orezul este prea uscat, se mai adaugă o ceșcuță de zeamă.

637. PILAF DE CRAP — 1 kg pește, 1 ceșcuță untdelemn, 200 g orez, sare, piper, 3—4 cepe.

Se curată și se spală peștele. Se taie de-a-lungul șirii spinarii, în două. Se taie fiecare jumătate în felii late de 2 degete, se sărată și se lasă să stea jumătate de oră.

Cepele curățate, spălate, se taie măronț și se rumenește pe jumătate în grăsimi, se adaugă orezul curățat și spălat, se rumenește și el 2—3 minute. Se toarnă apa cît să lăcească și se fierbe 8—10 minute.

Se pune într-o tavă smălțuită sau un vas de Jena orezul fiert pe jumătate se presa a sarea și piperul. Deasupra se așază bucatelile de pește, se mai toarnă o ceșcuță de apă fierbinte, se dă la cuptor tare să se frigă peștele adăugînd în orez din timp în timp cîte puțina apă, să nu se ardă orezul. Se poate înlocui apa cu zeamă de carne bine strecurată.

Se servește cald cu salată verde.

638. PILAF DE RACI — 20—25 raci, 4 ceșcuțe cu orez, 2—3 cepe potrivite, 150 g untdelemn sau 100 g unt, sare, piper.

Racii se curată și se fierb, se lasă să se mai răcească. Ceapa tăiată măronț se rumenește în grăsimi. Se adaugă orezul ales și spălat și se prăjește 5—6 minute. Se toarnă șase ceșcuțe din zeama în care au fiert raci. Se dă sare și piper. Se acopera și se lasă pînă ce orezul înghite toată zeama, apoi se dă deoparte.

Se desface coaja racilor de pe spinare ca un capac, însă nu de tot. Se curată înăuntru și se umple cu orez. Se închide capacul. Se așază într-un vas unul lingă altul. Se toarnă restul de untdelemn și 6 ceșcuțe din zeama în care au fiert raci. Se fierb încet, acoperiți, 15—20 minute.

639. PIRIOALE DE PEȘTE ÎN SOS — 1 kg știucă, 1 ou, 4 cepe, 1/2 ceașcă untdelemn, sare, piper, 1 vîrf de linguriță zahăr pudră, 1 bob de cuișoare, 4 cartofi, 1 s lămîie, 1—2 linguri pesmet alb, 50 g unt.

Se curată peștele, se golește, se spală, se scoate pielea apoi oasele și se trece de două ori prin mașina de tocat împreună cu o ceapa. Se adaugă sare, piper, zahăr, ou și pesmet. Din pasta obținută se fac pîrjoale și se prăjesc în untdelemn.

Separat se înabușă în unt restul de cepe tăiate felii subțiri. Se amestecă și cînd ceapa este topită și rumenită se adaugă cartofii curățați, spălați și tăiați felii rotunde. Se toarnă o ceașcă de apă caldă, se adaugă sare, piper, cuișoare. Se acoperă și se lasă pe foc pînă ce cartofii sînt fierți. Se adaugă pîrjoalele de pește. Se mai pune puțin apă dacă sosul a scăzut. Se acoperă și se lasă să mai dea 2—3 clocote. Se stoarce pește pîrjoale zeama de lămîie și se servește cald.

640. PIACHIE DE CRAP — 1 kg crap, 1/2 kg ceapă, 150 g untdelemn, 5—6 boabe de piper, 1/2 foaie de dafin, 1 linguriță sare, cimbru, 1/4 kg roșii.

Se înabușă în untdelemn ceapa tăiată felii și se așază într-o tavă. Deasupra se pune peștele curățit, spălat, scors și sărat, cu felii de roșii (iarba cu bulion desfacut). Se presară sare și piper. Se adaugă untdelemnul și se dă la cuptor o oră, la foc potrivit. Din cînd în cînd se amestecă ceapa și se mai unge peștele cu zeamă.

641. RASOL DE CRAP CU CARTOFI ȘI SOS OLANDEZ — 1 kg crap, 2—3 cepe, 2—3 morcovi, foaie de dafin, 5—6 boabe de piper, 1 rădăcină de pătrunjel, 1/2 kg cartofi, pătrunjel verde, sare.

Se fierbe 20—25 minute, la foc mic, în apa în care a fiert zarzavatul, peștele curățit. Se scoate pe o farfurie, iar împreună se așază cartofii fierți, cîteva felii de morcovi tăiați rîndele sau stele și presărate cu pătrunjel tocat și în gura peștelui se pune un buchetel de frunze de pătrunjel. Se servește cu sos olandez (v. rețeta 22).

642. RASOL DE PAI AMIDA — 1 kg pîlămidă, zarzavat de supă, 2 foi de dafin, 6 boabe piper, 1 linguriță sare, 1/2 kg cartofi, 3 linguri oțet, 4 linguri untdelemn, pătrunjel verde.

Se pregătește la fel ca rasolul de crap (v. rețeta 641).

643. RASOL DE PĂSTRĂVI CU CARTOFI — 750 g păstrăvi, 50 g unt, 1 morcov, 1 rădăcină de pătrunjel, verdeță, 1/2 kg cartofi, 2 roșii, puțin oțet, sare.

Peștele curățit și spălat se opărește cu oțet și se lasă 15 minute.

Se fierbe 10 minute pe marginea mașinii și se așază ca și rasolul de crap.

644. RASOL DE PEȘTE SARAT CU USTUROI — 1 kg pește sărat, oțet, undelemn, usturoi, după gust.

Se prepară ca peștele sarat cu mămăliguță (v. rețeta 632)

645. RASOL DE RACI — 25 raci, zarzavat de supă, sare, piper, pătrunjel verde, sos de usturoi.

Se fierbe o supă de zarzavat în care se dă drumul racilor spalați și curățați de intestine. Se lasă să fiarbă împreună. Se răcesc în zeama în care au fiert. Se aranjează în grama oară pe o farfurie cu 10 moț de pătrunjel verde în vîrf. Se servesc cu sos de usturoi.

646. RASOL DE RACI CU SCORDOLEA DE NUCI — Aceleași cantități ca în rețeta 645, în plus sos scordolea.

Se prepară la fel ca rasolul de raci (v. rețeta 645). Pentru sosul scordolea v. rețeta 283.

647. RASOL DE SALAU CU CARTOFI NOI — 4 salai mici de 200 g fiecare, 4 linguri undelemn, $\frac{1}{2}$ kg cartofi, 6—8 boabe de piper, 1 linguriță sare.

Se ia un vas lunguic de sticlă rezistentă la foc și se pune în el o cratiță și se așază înăuntru cartofii curățați și tăiați în patru. Se acoperă cu apă cît îi cuprinde, se adaugă undelemnul, boabele de piper și sarea și se lasă să fiarbă bine. Cînd cartofii sînt aproape fierți, se adaugă peștele curățit și golit. Se lasă să fiarbă 15 minute, apoi servind ca peștele să nu se slăbească. Se poate servi imediat sau rece gelatinat.

648. ROȘII UMPLUTE CU PEȘTE — 8 roșii, 150 g pește conservat, 1 ceapă, 1 legătură pătrunjel, cîteva fire de țarhon, 1 ou, 2 fileuri de ansoa, 2 linguri de maioneză.

Se curăță și se scobesc roșiile. Se face o umplutură din pește amestecat cu ceapa și se deață tăiate mărunt, oul fiert tare și tăiat și fileurile transformate în pastă. Roșiile umplute se țin la rece și se servesc cu maioneza și cu pătrunjel verde presat al pe deasupra.

649. SALAU DELICIOS LA CUPTOR — $\frac{1}{2}$ kg salau, 250 g cartofi, 2 ouă, 150 g unt, 100 g smîntînă, 5—6 ciuperci, 100 g șalșier, 1 lingură făină, 2 cești lapte, sare, piper, zeamă de zarzavat.

Se fierbe peștele 15—20 minute în zeamă de zarzavat. Se scote, se lasă să se răcească puțin, se curăță de piele, se desface scoțînd șira spinării și toate osicioarele. Fileurile fierle și curățite se pun pe o farfurie.

Se prepară un sos alb (v. rețeta 242). Se adaugă sare și piper după gust. Se toarnă un strat subțire de sos într-un graten uns, în care se așază un strat de cartofi fierți, tăiați rîndele. Pe margine se pun firele de ou și ciupercile înăbușite în unt, iar la mijloc toate fileurile de pește, peste care se presară șalșierul ras. Se adaugă

cească de sos ca să acopere toată suprafața. Untul rămas se taie în bucățele și se pune deasupra în prețina cu smântină. Se dă la cuptor încă 20-30 minute. Se servește cald în forma în care a fost pregătit.

650. SARAMURA DE PEȘTE CU MAMĂLIGUȚĂ — 1 kg pește, 2 ardei roși, sare, 600 g mălai.

Se scot intestinalele peștilor prin tăietura de la gât. Se spală bine pe dinăuntru, se sarează și se așază pe un gratar fierbinte. Se întorc când pe o parte, când pe a ta, pînă se frig. Cînd sînt gata se așază pe o farfurie adîncă și se acoperă cu o saramură tare. Saramura se face cîtește turnînd o ceașcă de apă clocotită peste o lingură de sare și ardei.

Se servește cu mămăliguță (v. rețeta 49^a).

651. SARDELE DE CASĂ — 1/2 kg pești mici (obleși, albișoară, chitici, gușii etc.), untdelemn, sare, 1 lămie.

Se curată peștii. Li se taie capul, se spală, se sarează și se pun într-o cratițioară ca sardelile în cutie. Se acoperă cu untdelemn, se adaugă apă (cu multă trebură din cantitatea untdelemnului). Se fierbe pe buza de apă. Cînd apa a scăzut, sardelile sînt gata. Se servește rece cu lămie. Cratița trebuie să fie cu mai multă apă ca să nu se usuce de pece mult untdelemn și nu cu seamă de pece multă apă. Iar cîtece pînă scade apa peștii se zdobesc.

652. SCORDOLEA DE PEȘTE SARAT — 1 kg pește sărat, 1 ceapă, 1 morcov, 1 foaie de dafin, 1 kg cartofi. Sosul: 1/2 pahar untdelemn, 1/2 căpașină de usturoi, 1 lingură cu oțet, 50 g nuci pisate, 1/2 l apă.

Se pune pește la desarat din apă într-un vas mare. Se fierbe cu ceapă, morcov, și foaie de dafin. Cînd zarzavatul și peștele au fiert, se scoate peștele, se curată de oase, se taie feti și se așază pe o farfurie. Se servește cu scordolea (v. rețeta 253).

653. SCRUMBI AFUMATI CU SOS DE SMÎNTINĂ — 2 scrumbii, 50 g unt, 1 lingură făină, 1/2 kg smîntină, 1/2 lămie, sare, piper, patrunjel tocat.

Se curată scrumbiile de pușcă, se scoate capul și gura spinării și se acoperă cu sosul de smîntină rece sau cald (v. rețeta 280).

654. SCRUMBI DE DINAR LA GRĂTAR — 4 scrumbii, 1 ceașcă untdelemn, 1 coală pergament, 2 lămii, patrunjel verde, 1/2 kg cartofi, sare.

Se pregătesc ca macroul la cuptor (v. rețeta 618). Se frig însă pe grătarul încins.

655. SCROMBII PROASPETE CU SOS DE LAPTI — 4 scrombi cu lapti, 1 ceasca untdelemn, 1 lingura smintina, 1 lingurita de mustar, 1 lamie, patrunjel verde, sare, piper.

Scrombii curatati, date cu sare si bine sterse cu o cupa se ung cu putin untdelemn. Se rumenesc pe ambele parti in tigaia bine incinsa si neunsă. Se garnisesc cu felii de lamie, patrunjel tocat si se acopera cu un sos de lapti fript, preparat astfel: se freaca bine laptii cu o lingura de smintina, mustar, sare si piper.

656. SOS DE RACI — 100 g unt, 1 lingura faina, sare, piper, 1/2 lamie, 2—3 linguri de smintina dulce, zeama in care au fieri racii, picioare de raci.

Se face un sos alb (v. rețeta 242) subțiat cu zeama de raci. Se adauga sare si piper, zeama de la o jumătate de lamie si se bate bine. Se zdrobesc picioarele de raci, se adauga o ceasca de zeama, se amesteca bine, apoi se strecoara si se toarna in sos. Se adauga smintina, batind tot timpul cu telul. Se servește în sosiera.

Sucul de raci se poate prepara si cu maioneză amestecată cu extract de raci, picioare zdrobite,

657. SUPA DE RACI — 20 raci, 2 ouă, 3 roșii mari și bine coapte, 1 lingurita mustar, sare, piper, 7 foi de gelatina, 1 cântar de usturoi, 2 linguri untdelemn de masline, 1 bucată mică de pui albă murat în lapte, 1 lingurita zahăr pudră, salată verde.

Se moale patru foi de gelatina cu patru cestițe de apă și se lasă 2—3 ore. Se amesteca gelatina topită cu gălurile de raci fierite și tăiate bucățele mici, miezul de pui murat și zdrobit, ouale fierite tari și tocate marunt, sucul de usturoi, sare, piper și untdelemn. Restul de gelatina murată în apă se amesteca cu zeama de la roșile curățate de piețe și semințe scurse foarte bine printr-un tifon, mustar, sare, piper, și zahărul pudră. Se toarnă într-o forma care se ține la rece ca să se închege sucul de roșii. Când s-a arătat că s-a prins se toarnă peste el și amestecul de raci. Se lasă la gheață 2—3 ore. Se răstoarna pe o farfurie, acufundand mai întâi forma în un vas cu apă fierbinte, în care se ține 1—2 minute. Jelcul de roșii se pune deasupra.

Se garnisește cu foi de salată verde, oua răskoapte tăiate felii rotunde, felii de lamie, patrunjel verde buchețele după posibilitați și fantezie.

Se mai poate servi și cu sos de raci.

658. SUPA PICANTA — 1 kg știucă, 2—3 linguri untdelemn, 4—5 cepe, 1 boabă ienibahar, 3—4 ciuperci, 1 foaie de dafin, 1 bucată de zahăr, sare, piper, 1 pahar cu vin alb.

Peste e curatit, taiat în lungul buci și se aprisa pe șira spinării ca să se tartească. Se fierbe acoperit 30 minute cu cepele tăiate

se, rotunde ciupercile foaia de dafin, boaba de sembahar, sare, 1/2 l. vin zahar, untdelemn și 1 l. ceașcă de apă. Se servește pe o farfurie. Se lasă zeama să mai dea 2—3 clocote și se toarnă peste pește.

659. ȘTIUCĂ UMPLEATĂ — 1 știucă de 1 kg, 75 g unt, 1 lingură făină, 2 ouă, 2—3 cartofi, 3—4 ciuperci, 1 morcov, 1 ceapă, sare, piper.

Se curată știuca, se taie capul, se desprinde cu grija pielea de la gât în jos ca o mănășă întoarsă, se sarează. Separat se pregătește umplutura, scoțind șira spinarii și oasele din carnea de știucă. Se pisează carnea, se amestecă cu un sos alb gros, sare și piper. Se adaugă galbenușurile, ciupercile tăiate și se lasă să se odihnească 2—3 ore. Se umple pielea de știucă și i se da forma de pește. Se coase se pune capul la loc. Se așază într-o cratiță cu capac, împreună cu cartofii, ceapa, morcovul și toate oasele scoase și se lasă la fiert. Când este gata, se scot legumele, se strecoara sosul și se servește rece cu sos tartar (v. rețeta 294).

PRINCIPII DE PREPARARE A PEȘTELUI OCEANIC

Patru soiuri de pește vor forma în principiu materialul pescuit de navele noastre moderne care acțiunează în apele Oceanului Atlantic.

- 1) Scrumbii de tipuri variate care pot fi împărțite în două categorii: a) heringi cu carne grasă și b) heringi cu carne slabă.
- 2) Pești de tipul Gadus, care ajung pînă la greutatea de 5—6 kg și a căror carne este săracă în grăsime.
- 3) Pești de tipul Rostbarsch, care pot ajunge pînă la 2 kg.
- 4) Diverse tipuri de sardele.

Peștii de dimensiuni mari vor fi aduși sub formă de fileuri.

În principiu și ca indicații generale, trebuie spus că peștele scos din frigoriferul magazinului de aprovizionare trebuie pastrat în deauna acasă la temperatură cît mai joasă în frigider.

Dezghețarea se face la temperatura camerei, nu brusc și nu în apă caldă, se recomandă ca imediat după dezghețare să se prepare.

Modul de preparare depinde de felul peștelui. Este preferabil ca heringii (scrumbii) să fie fierți în ulei, iar peștii Gadus și Rostbarsch să fie prăjiți (v. rețeta 607).

Peștii oceanici se fierb în apă cu oțet (v. rețeta 627 la care se mai adaugă un paharel de vin cu oțet).

Peștii din Oceanul Pacific puși în consum: Sebastia (calcan de mare) Thau, stavrizi, se prepară de obicei prăjiți.

Indicațiile de mai sus sînt valabile și pentru acești pești.

Umpluturi pentru mincări și aluaturi



660. UMPLUTURA DE CARNE — 250 g carne fără oase, 1 ceapă, 50 g grăsime, 50 g slănină proaspătă care se poate înlocui cu 50 g conțișă adunată, 1 felie franzelă, 1—2 ouă, sare, piper, pătrunjel, 1 ceașcă lapte.

Se înabuşă în grăsime ceapa tocată marunt. Se adaugă carnea tocată. Se lasă pe foc amestecând 15—20 minute. Se adaugă în carnea fragezită mizul de franzelă mădat în lapte, slămina tăiată marunt, ouale, sare, piper, verdeață.

Această umplutură se poate pregăti din resturi de risol și friptu de curățite de grăsime și zgirciat la care se mai poate adauga și un pahărel de vin alb cu băchet.

Se poate adauga în plus 100 g unt frecat spumă sau 2—3 linguri de smântină.

661. UMPLUTURA DE ȘUNCĂ — 200 g șuncă, 1 chiflă, 3 ouă, 50 g unt, 1 pahărel lapte, sare, piper.

Se freacă untul spună. Se adauga chifla mădată bine în lapte, șunca tocată marunt, un ou rascopt, doua ouă întregi, sare, piper.

662. UMPLUTURA DE CÎMPERCI — 250 g cîmperci, 2 cepe mici, 100 g unt, 1 pahar lapte, 1 chiflă, verdeață, 1 gălbenuș, 1 ficat de pasăre (facultativ), sare, piper.

Cîmpercile spălate bine, tăiate feluțe subțiri, se înabuşă cu cepe porțocate, sare, piper și verdeata. Se dau deoparte. Se adaugă chifla mădată în lapte, ficatul fiert în lapte sau înabuşit în unt, pesat sau dat pe rațitoare, gălbenușul de ou și se amestecă bine totul. În loc de ficat se poate pune o lingura de smântină.

663. **UMPLUTURA DE CREIER** - 250 g creier, 50 g unt, sare, piper, 100 g șuncă, 2—3 linguri smântină, zarzavat de supă.

Se fierbe creierul ca pentru unt negru. Se scurge, se toacă șuncă și se freacă și se adaugă untul frecat, sare, piper, smântina, șunca mărunț și zarzavatul. Șunca se poate înlocui cu cașcaval ras, ciuperci înăbușite în unt sau bileuri de anșoa.

664. **UMPLUTURA DE OREZ** - 1 ceașcă orez, 3—4 ciuperci, 100 g unt, 150 g costă afumată (sau șuncă, friptură rece, limba fiartă, creier), 2—3 linguri mazăre lina, 2 oua, sare, piper.

Se înăbușă ciupercile tălate mărunț. Separat orezul curățit, spălat, pus într-o craticioară cu 50 g unt se ține pe foc 5—6 minute, amestecând tot timpul. Se toarnă o ceașcă de apă. Se acoperă și se lasă pînă cuprînde toată apa. Se da de parte, se amestecă cu ciupercile înăbușite, mazărea fiartă și bine scursă și una din diferitele feluri de carne de mai sus, tocată marunt, sare, piper și oua.

665. **UMPLUTURA DE PEȘTE** - 400 g pește, 1 ceașcă sos alb, 2—3 linguri cașcaval ras, 2—3 ciuperci, 25 g unt, sare, piper.

Peștele fiert, curățat de oase și piele se farîmîțează și se amestecă cu sosul alb (v. rețeta 242), ciupercile tocate și înăbușite în unt, cașcavalul ras, sare și piper.

Toate aceste umpluturi se folosesc pentru a umple clătite, blîni, clătfe, galuște, gogoși, risole și volovan.



Mîncări de carne și legume



Pentru toate mîncările de carne cu legume, carnea spălată, curățită de pie-
le și tăată bucațele potrivite se înăbușă în unt, untdelemn sau untură împreună
cu ceapa tăiată mărunt pînă se îngroaște adăugîndu-se cînd în caz puțină apă.

Pentru sos se recomandă să nu se prăjească făina în grăsime ci să se ameste-
cește repede și să se adauge zeamă de carne dîrește cu gust de prăjit poate să ruine-
nească separat făina și să se ligăndeze înainte de a o amesteca cu grăsime.

Fașa de mîncare fiind foarte concentrată se folosește în cantitate mică (o
lingură) dizolvată în apă.

666. ANGHEMAHT DE MIEL — $\frac{1}{2}$ kg carne de miel, 100 g unt, 1 lingură
făină, 2 cepe, 1 lămîie, sare.

Se taie carnea bucațele. Se toacă ceapa mărunt. Se înăbușă
împreună în unt cu un praf de sare. Se adaugă apoi apă și se lasă
să fiarbă. După ce s-a fiert carnea se prepară un sos alb (v. rețeta
242), se stinge cu zeama în care a fiert carnea și se toarnă peste
bucățelele de carne. Se adaugă puțină zeamă de lămîie și felii de
lămîie curățite de coajă.

667. ANGHEMAHT DE PUI — 1 pui, 75 g unt, $\frac{1}{2}$ lingură făină, 1 ceapă,
1 lămîie, sare.

Se prepară la fel ca anghemahtul de miel (v. rețeta 666).

668. ARDEI ȚĂRĂNEȘTI — 350 g carne de vacă fără oase, 250 g carne
de porc, 2 cepe potrivite, 14 ardei grași, $\frac{1}{2}$ kg roșii, 1 lingură untură,
2—3 linguri smîntînă, 1 legătură de mărar, sare.

Se pune la prăjit în untura carnea tăiată în bucațele mici.
Se adaugă ceapa tăiată mărunt și se acoperă cu un capac pînă se
moale. Peste carne se pun ardei tăiați rondele și se lasă să se moale.
Cînd carnea este aproape fiartă se adaugă sarea și roșiile fără pie-
le și se lasă să fiarbă totuși împreună. Înainte de a servi se
adaugă smîntîna și mararul tocat.

669. BAME CU CARNE — 500 g carne, $\frac{1}{2}$ kg bame, 100 g unt, 3 roșii, $\frac{1}{2}$ l borș, ceapă, verdeață, sare.

Se curăță bamele, se opărește cu borș și se lasă 15 minute în borș să se limpezească. Apoi se scurg și se pun peste carnea înăbușită în unt cu o ceapă tăiată mărunt. Se adaugă apoi sarea și roșiile curățite de piele și tăiate felu. Se lasă să mai fiarbă puțin apoi se pune verdeața și se ține la cuptor 30 minute.

670. BAME CONSERVE CU CARNE DE LA ȘIȚĂ — $\frac{1}{2}$ kg carne din supă, 1 cutie conserve de bame, 2 cepe, 3 linguri bulion, 3 linguri untdelemn, sare, pătrunjel verde.

Se taie carnea bucăți cit mai egale, se rastoarnă bamele. Se adaugă ceapă tăiată mărunt și prăjită în untdelemn, sarea, bulionul. Se lasă să mai dea câteva clocote. Se presara pătrunjel verde tocat.

671. BERBEC CU VARZĂ ACRIĂ — 750 g carne de berbec, 1 varză acriă, 2 linguri untdelemn, boia de ardei dulce, sare.

Se curăță carnea de puște și grăsimi, se opărește și se taie în bucăți.

Se prăjește bucățile de carne în grăsimi. Se scot și în locul lor se pune varza acriă tăiată subțire. Se amestecă pînă cînd varza s-a înmuiat bine. Se pune din nou carnea, puțină boia de ardei, sare, se pulber cu apă și se acoperă cratița. În momentul cînd începe să fiarbă se dă pentru o oră la cuptor.

Se servește fierbinte cu mămăliguță.

672. BERBEC CU VARZĂ DULCE — 1 $\frac{1}{2}$ kg varză, 750 g carne grasă de berbec, $\frac{1}{2}$ kg roșii, 75 g untdelemn, boabe de piper, 1 lămie, 1 l borș, 1 pahar cu vin, sare.

Carnea pregătită ca la rețeta precedentă se freacă cu lămie, se taie în bucăți și se prăjește. Se adaugă varza tăiată tăței, freacă cu sare și stoarsă bine, untdelemn și boabe de piper. Cînd varza s-a muiat se toarnă borșul fierț și limpezit, roșiile tăiate în sferturi și se dă o oră la cuptor. Cu 10 minute înainte de a servi se stropește cu vin.

673. BLANCHETA DE PĂSĂRE — $\frac{1}{2}$ găină fiartă, 150 g orez, 3 linguri cașcaval ras, ros de roșii, sosul: 100 g unt, 2 linguri făină, 1 ceașcă zeamă de carne, sare, piper, zeamă de lămie, 2 linguri de smîntină, 1—2 ouă.

Se prepară sosul astfel: se topește untul într-o cratițoară, nu se fierbe. Se adaugă atîta făină cît cuprinde grăsimea, amestecînd bine. Se stinge cu zeamă de carne sau apă caldă, se pune sare și piper după gust. Cît timp sosul fierbe se bate cu telul pîna se leagă. Se dă decoapte. Se adaugă zeamă de lămie, smîntîna și zeamă de lămie. Se ține într-o cratiță cu apă fierbinte.

Separat se fierbe orezul și se limpezește cu apă rece ca să rămână bob cu bob. Se așază pe o farfurie în chip de ciolan și mai egal, în mijloc se pun bucatelele de carne și se toarna peste cu sosul lăsat în aburi fierbinte. În jurul orezului se toarna un sos de roșu (v. rețeta 275) sau se servește sosul separat. Peste orez se presara câteva linguri de cașcaval ras.

Bancheta se poate pregăti la fel din resturi de friptura care se încălzesc pe mașina cu 2—3 linguri de apă.

Deosemena se poate prepara din carne de pasăre cu carne de vitel.

674. BUJENIȚA DE IEPURE — Mușchiul de iepure cu pulpele dinapoi, 1 l vin, 2 foi de dafin, 1 bob senibahar, 1 bob cuișoare, 10 g sare.

Se fierbe vinul cu mirosul dat. Se freacă bine iepurele cu sare, se așază într-un vas bine smălțuit sau de piatră și se acoperă cu vinul fierb. Se ține 6—7 zile având grija să se întoarcă de două ori în fiecare zi. Se ține o zi la vânt și o zi la fum. Se poate consuma la cald sau rece și să se conace carnea învelită într-un ghete de țesut (v. rețeta 1015).

675. CÂȘC (CU CARNE DE PASĂRE) — 1 găină, 100 g unt, 1 linguriță făină, 1 kg cașc uscate, 1 lingură zahăr, sare.

Se rănecese bucățile de carne în grăsime. Se presa a la na. Se pune o ceașcă de zeamă de carne sau de apă, se adaugă sare și se lasă să fiarbă până se fragezește carnea. Adăugăm apă dacă este nevoie.

Cașcile spălate bine se țin 30—60 minute în apă caldă și se adăugă la mâncare când carnea este aproape fiartă. Se mai ține 15 minute împreună. Se adaugă un sos de zahăr la sarea care s-a adăugat.

Se poate pregăti și din carne de vitel sau de porc mai slab.

676. CAP DE VITEL CU SOS VÂNTOREȚ — 1 cap de vitel, zarzavat de supă, 2 linguri untdelemn, 1 linguriță oțet, 3 castraveci, 1 ou, sare.

Se curăță capul de vitel se opărește, se spală și se clătește în apă caldă și se fierbe 3 ore în 5 litri apă cu zarzavatul de supă și sare.

Capul fiert se desface din tifon și se așază pe o farfurie mare. Se scutură limba, se curăță și se lăcătează cu untdelemn. Se așază pe farfurie se așază la fel orezului sau restul capului se desface și se așază. Se servește cu un sos vântoreț (v. rețeta 289) la care se adaugă castraveci și ou.

677. CÂȘC CU SOS DE MUȘTAR — 750 g carne, 2 lingurițe muștar, 1 lingură făină, 2—3 castraveci, 1 linguriță zahăr, sare, 1 kg cartofi.

Se pregătește carnea în mod obișnuit. Când a fiert cu apă și sosul scade, se adaugă muștarul, la na, zahărul, castraveci și

taiată cuburi mici, o ceapă cu apă și din nou se fierbe pînă scade sosul. Se scoale ca nea se taie felii și se toarna sosul deasupra. Se servește cu cartofi fierți și frișcă.

678. CARNE CU VARZA PREGĂTITA ÎNGURISIT 1/2 kg carne de porc, 1/2 kg carne de porc, 1 pereche debrînți, 1 varză acra, 1 ceapă cu zeama de roșu (bulion deosebit), 200 g smînțigă, 1 lingură untură, 3 cepe, 1 lingură boia dulce.

Se rănesc două cepe tăiate mărunt. Se adaugă varza tăiată în bucăți mici, spălată în apă caldă și clătită în apă rece. Se pune o ceașcă de apă. Se acoperă și se lasă să fiarbă.

Separat se taie o ceapă, se rănesc și se adaugă carnea tăiată în bucăți mici. Se toarnă o ceașcă de apă, se acoperă și se lasă să fiarbă. După ce carnea fiartă se pune varza. Se toarnă zeama de roșu, debrînții tăiați bucățele, boiaua și smînțiga. Se fierbe 20 minute în preună și se servește.

679. CARTOFI CU CARNE 1/2 kg carne de vacă, 1 kg cartofi, 1 lingură untdelemn, 2-3 cepe, 2 linguri bulion, sare, verdețuri.

Carnea tăiată și spălată se pune bucăți se înfășoară în grăsimi de porc cu ceapă tăiată mărunt. Se pune în cind în cind apă rece cu zeama de carne. Când carnea este pe jumătate fiartă se adaugă cartofii curățiți și tăiați bucățele. După cîteva clipe se adaugă untdelemnul, sarea și verdețurile. Se pot adăuga și cîteva boabe de porumb și o lăcșă de dalma. Se lasă să scadă.

Se servește cu puțin pătrușel verde tocat presarat deasupra.

680. CARTOFI CU SLANINĂ 1 kg cartofi, 100 g slănină, 50 g unt, 1 lingură zeama de carne, 1 lingură rasă de făină, 2 pahare consome, 1 pahare vin alb, 1 linguriță pătrușel tocat, 1 lingură de zărețat de supă fiert mărunt, sare.

Se taie slănină cuburi mici și se cufundă 2 minute în apă fierbinte. Apoi se rănesc în tigaie. Se scot și în locul lor se rănesc restele de ceapă. Se presară făina și se lasă pînă se îngalbenesc. Se adaugă untul, consomeul și vinul. Când în tigaie să fiarbă, se pun cartofii curățiți și tăiați bucățele de slanină, sarea după gust și zărețul tăiat mărunt. Se lasă la fiert 10 minute. Cartofii cu slanină se servesc presarați cu pătrușel verde, tocat mărunt.

681. CASTRAVEȚI MURAȚI CU CARNE DE PORC 1/2 kg pulpă de porc, 2 cepe, 5 castraveți murați, 1 lingură făină, 1 lingură bulion, 1 lingură untură, 1 ceapă zeamă de carne sau de zărețat.

Se pregătește carnea. Se adaugă făina la carnea mălăuită cu ceapă și grăsime se stinge cu puțină zeamă de carne sau de zărețat. Se adaugă castraveții tăiați și spălați în mai multe ape și

bulsionul desfăcut în apă cu un vîrf de linguriță de boia de ardei dulce. Se fierbe pînă ce scade sosul și se moale castraveții.

În același mod se prepară și rața cu castraveți murați, în care caz la o rață se folosesc opt castraveți murați, o linguriță faină, 75 g unt și 1 kg roșii, patrunjel verde și sare.

682. CIULAMA DE GAINA SAU DE PUÎ — $\frac{1}{2}$ găină, 1 ceapă, 2 linguri făină, 50 g unt sau grăsime de găină, 1 morcov, 1 pătrunjel, sare, 1 vîrf de cuțit piper, 2 cești zeamă de carne, 1 ceașcă lapte.

Se fierbe carnea de găina curată și spălată cu o ceapă mică, morcov, pătrunjel și sare. Se taie bucăți și se pune în sosul alb de ciulama.

Ciulamaua se pregătește astfel. Se încinge grăsimea într-o cratiță. Se amestecă cu faina. Se stinge cu zeama de carne și lapte pînă se obține un sos alb de consistența unei smintini groase. Se adaugă sare, piper și se amestecă bine ca să nu aiba cocoloși. Se pun bucățile de carne fierte, și se ține cratița într-un vas cu apă clocotită pînă se servește.

Este foarte bună servită cu mamăi guță.

La fel se prepară ciulamaua de pui. Se poate adauga la sos două linguri de smintină și zeama de la o jumătate de lămie.

683. CIULAMA DE BURTA — 500 g burta (morb), zarzavat de supă, 100 g unt, 2 linguri făină, 1 ceașcă cu lapte, sare, piper, zeamă de burta.

Se fierbe burta cu zarzavatul de supă, apoi se prepară la fel ca ciulamaua de găină.

684. CIULAMA DE RINICHI — 750 g rinichi de vacă sau de porc.

Rinichi se curată și se fierb. Apoi se taie în bucăți. Se pregătește la fel ca ciulamaua de găina (v. rețeta 682), folosindu-se și aceleași cantități.

685. CIUPERCI CU CARNE — $\frac{1}{2}$ kg carne fragedă de miel, vițel sau păsăre, $\frac{1}{2}$ kg ciuperci, 2 cepe, 1 lingură făină, $\frac{1}{2}$ ceașcă cu smintină, 50 g unt, sare, piper, verdeț.

Se înabuză în unt carnea tăiată bucăți cu ceapa tocată mărunt. Se adaugă faina, ciupercile spalate și tăiate feluțe subțiri. Totul se amestecă și se toarnă 2—3 linguri de apă caldă sau zeamă de carne. Se pune sare și piper și se lasă să fiarbă pînă ciupercile se moale. Înainte de a se servi mîncarea, se adaugă smintina și puțină verdeț tocată.

686. COSTIȚA AFUMATĂ ÎN ALUAT — 200 g costiță afumată nu prea grasă, 50 g grăsime, 125 g smintină, 2 ouă, sare, piper, salată verde. Aluatul: 200 g făină, 100 g unt, 1 lingură rasă natură.

Se amesteca făina cu untul și untura și se întinde o foaie. Se unge ușor cu grăsime, o formă rotundă cu diametrul de 20—25 cm.

foaia de aluat mai mare decât fundul formei, se ridică pe margine, de jur împrejur. Se așază feluțe de costiță, peste care se toarnă ciule batute cu puțină smântină, sare și piper și se coace în cuptor incins 30 minute. Se servește caldă cu salată.

687. COSTIȚĂ AFUMATĂ CU CARTOFI NOI 1 kg cartofi mici, 50 g unt, 1 lingură făină, 200 g costiță afumată, 2-3 căței de usturoi, sare, piper, $\frac{1}{2}$ l lapte, salată verde.

Cartofii curățiți și spălați se fierb în apă cu sare și se scurg. Se freacă un graten pe dinauntru cu usturoi, se așază pe fund câteva feluțe de costiță tăiate foarte subțire. Se pun jumătate din cartofii taiați felii. Se adaugă restul de costiță, apoi carti în care au mai rămas și peste ei se toarnă un sos alb (v. rețeta 242). Se dau la cuptor incins pînă prind o coajă rumenită frumos.

Se servesc calzi cu salată verde.

688. COSTIȚĂ AFUMATĂ CU CIUPERCI 250 g ciuperci, 200 g costiță afumată, 50 g unt, 2 linguri făină, 1 ceașcă cu lapte, 2 linguri cașcaval ras, sare, salată verde.

Ciupercile curățite și tăiate se îndușă împreună cu costița tăiată cuburi. Se amestecă cu un sos alb (v. rețeta 241). Se adaugă cașcavalul ras și se gustă de sare. Se rumenește într-un graten. Se servește cu salată.

689. DOVLECI CU CARNE $\frac{1}{2}$ kg carne de vacă fără oase, 3 dovleci mari sau 1 kg dovleci cu floare, 2 cepe, $\frac{1}{2}$ kg roșii, 2 linguri untdelemn, verdețură, 100 g smântină, sare.

Se spală, se curăță și se taie dovleci. Se pun împreună cu roșiile curățite peste carnea pregătită ca pentru mîncare și aproape fiartă. Se mai fierbe pînă se moale dovleci. La sfîrșit se adaugă și smîntîna și verdețura tocată.

Dovleci proaspeți se pot înlocui cu dovleci conservați, scurși și clatiți într-o strecuratoare. Se adaugă o linguriță cu pastă de bulion.

690. FASOLE ALBĂ NOUĂ CU OASE SAU CARNE DE PORC AFUMATE — 300 g fasole albă, 2 kg oase afumate de porc, 4 cepe, 1 linguriță oțet, 1 foaie de dafin, sare.

Se alege fasolea albă, se spală și se pune la muiat din ajun în apă caldă. Se spală bine oasele de porc și se pun în apă rece de asemenea din ajun. Se fierbe fasolea 30 minute și se aruncă prima apă. Se pune din nou la fiert cu apă fierbinte împreună cu oasele de porc. Se adaugă cepele tăiate mărunt. Din cînd în cînd se controlează și se mai adaugă puțină apă. Cînd fasolea este aproape fiartă, se pune foaia de dafin și sare după gust. La urmă se adaugă oțetul.

Se poate prepara și cu carne de porc proaspătă în loc de oase, în care caz se adaugă două linguri cu pasta de roșii, puțin cimbru și sare mai multă.

691. FASOLE TICARA CU CARNE — Aceleași cantități ca la rețeta 692, în plus 2-3 ardei grași, 2-3 căței de usturoi, 100 g smântână.

Se pregătește ca fasolea verde cu carne (v. rețeta 692), adăugându-se ardeii tăiați felii și usturoiul tăiat mărunt.

Se servește cu smântână

692. FASOLE VERDE CU CARNE — 1 kg fasole verde, $\frac{1}{2}$ kg carne de vacă sau de porc, 2 cepe, $\frac{1}{2}$ kg roșii, $\frac{1}{2}$ ceapă mătălească, 1 legătură pătrunjel verde, $\frac{1}{2}$ linguriță sare.

Se curată fasolea și se spală bine în câteva ape. Este bine ca în prima apă să stea mai mult — cam 20 minute — pentru ca până la urmă să fie mai ușor de gătit. Se curăță și carnea și se măcină. Se adaugă fasolea peste carnea măcinată cu ceapa în mătălească și se adaugă o ceapă cu apă caldă. Se lasă să fiarbă bine. Din când în când se adaugă puțină apă fierdă. Când fasolea este aproape fiartă se adaugă roșiile curățate de pieile și tăiate felii și sarea. La sfârșit se presară verdețurile tăiate mărunt.

Dacă mîncarea se pregătește cu fasole verde din conserve se lasă carnea să fiarbă complet, apoi se adaugă fasolea.

Observație: Mîncarea de fasole la fel ca fasolea verde preparată cu carne se poate pune și fierbinte în apă și capotona se poate pune și fierbinte în apă. Este mai bine să se gătească separat pentru că se poate fierbi separat.

693. GIVECI CU CARNE DE PORC DE PASĂRI GRASĂ SAU DE PESCE GRAS — 500 g carne de porc grasă, cîte puțin din toate legumele, $\frac{1}{2}$ kg roșii, 50 g unt, sare, piper.

Se curată, se spală și se toacă tot zarzavatul afară de mazare și bame. Se prăjește puțin separat fiecare legumă. Se așază în tavă rînduri rînduri, apoi carnea tăiată bucați și înăbușită în unt cu ceapă, roșii, sare și piper. Se acoperă și se dă la cuptor să fiarbă înăbușit cu puțină apă. Când zarzavatul este aproape fiert, se adaugă el și se ține în cuptor pînă se rumenește.

Legumele proaspete se pot înlocui cu giveci din conserve în momentul cînd carnea este aproape fiartă. Se mai adaugă 2-3 căței tăiați care se fierb împreună cu carnea.

694. GIVECI MACINATE — 500 g de diferite feluri de carne, $\frac{1}{2}$ kg de roșii, $\frac{1}{2}$ kg cartofi, 1 morcov, $\frac{1}{2}$ țelină, 50 g bame, 1 dovlecel, 100 g fasole, $\frac{1}{2}$ conopidă, 150 g mătălească, 3-4 cepe, 1 vinăță, verdețuri, sare, 1 pahar mic cu vin.

Peste buciile de carne pregătite ca pentru mîncare se adaugă toate legumele, afara de cartofi și dovleci care se pun după 30

rate. O dată cu cartofii se adaugă roşule tăiate şi un patărel de
vin. Se dă la cuptor să mai scada. Se presară verdeţea tocată şi se
serveşte.

695. GÎSCĂ CU MASLINE — 1/2 găscă, 250 g masline, 150 g untdelemn
1/2 kg arpagic, 1/2 telină, 1 lămie, 1 foaie de dafin, 1 lingură pastă de
roşii, 1 pahar de vin, sare, piper, cimbru.

Se spală găscă şi se freacă cu lămie. Se taie bucată potrivit de
măr, se dă un praf de sare şi se rumenesc bucatile în untdelemn.
După ce s-au scos bucatile rumenite, se lasă untdelemnul să se mai
percească. Se scurge şi se înalutură tot ce a rămas pe fundul tigăii.
Se toarna apoi untdelemnul limpezit din nou în tigaie, adăugând
restul de untdelemn o dată cu arpagicul curăţat şi spălat şi cu
telea de telină. Se rumeneşte arpagicul fără să se ardă şi se scoate
pe o farfurie. Se pun într-o cratiţă bucatile de carne, maslinele spa-
late şi cotate, foaia de dafin, cimbrul şi se acoperă cu apa caldă. Se
lasă să înăbuşe la foc moderat. Cînd carnea începe să se fragezească se
scoate totul şi se adaugă arpagicul, piperul, pasta de roşii destă-
lăţată cu vinul, felule de lămie cotate de coajă şi de pirotă albă
şi se fierb în continuare pînă scade sosul.

Se aşază pe o farfurie şi se lasă să se răcească.

În acelaşi mod se prepară raţa cu masline, în care caz la o
raţă se foloseşte 150 g masline, 3—4 cepe, o telină, sare, 150 g unt-
delemn, 1 lămie.

696. GÎSCĂ PE VARZĂ — 4 bucată carne de găscă, 1 varză acră, 1 lingură
bulion, sare, piper, grăsimi de găscă.

Se rumenesc bucatile de găscă în grăsimi de găscă. În aceeaşi
grăsimi se caleşte varza tăiată fin. Se pune bulionul, sarea şi piperul.
Se adaugă bucatile de carne. Se toarna un pahar cu apă şi se lasă să
fiarbă încet pînă carnea este moale. Dacă este necesar se mai adaugă
puţină apă. Cînd mîncarea este fiartă şi scazută, se dă la cuptor să se
rumenească 30 minute.

La fel se pregăteşte şi raţa cu varză.

697. GÎSCĂ CU CARNE DE PORC — 1/2 kg carne de porc, 3—4 cepe,
1 lingură grăsimi, 1 viri de cuţit de boia de ardel dulce, 1 lingură bu-
lion, 1 lingură untură, 1 ou, 2 linguri făină, sare.

Se înăbuşe în grăsimi bucatile de carne şi ceapa tăiată mărunt
cu piper, pînă cînd ceapa cupată o culoare galbenă deschisă. Se
adaugă apoi sarea, boia de ardel şi apă cît cuprind bucatile. Se
lasă să fiarbă pînă carnea se fragezeşte. Se adaugă bulionul şi se
lasă să mai fiarbă puţin pentru ca mîncarea să fie scazută, dar să
aibă suficient sos.

Separat se pregătesc găluștele de făina (v. rețeta 478) și se pun în carnea cu sos.

698. GULAS DE CARTOFI CU CARNE — 1 kg carne, 3 cepe, sare, 5—6 cartofi, 1 linguriță boia de ardei, piper pisat, 1 ceapă de grăsime.

În grăsimea încinsă se înăbușă carnea cu ceapa tăiată marunt, pînă se moale carnea. Se adaugă apoi cartofii tăiați bucați potrivite, sare, boia de ardei și puțin piper pisat. Se fierbe pînă se moale cartofii.

699. GUTUI CU CARNE — 500 g carne de porc sau pasăre, 4 gutui, 2 linguri zahăr, 1 lingură făină, 1 lingură untură, sare, 2 cești zeamă de carne sau de zarzavat.

Se înăbușă numai în grăsime bucățile de carne. Se acoperă carnea cu zeama de carne sau de zarzavat. Se pune puțină sare și se lasă să fiarbă înăbușit pînă se moale. Separat se rumenesc felule de gutui cu coajă, curățite de partea tare de la simbură. Se adaugă gutuile și un sos de zahăr ars (v. rețeta 250) cînd carnea este fiartă, apoi se dă la cuptor 30 minute.

700. IEPURE CU MASLINE — 8 bucățile carne de iepure, 250 g măsline, 250 g arpagic, 1 lingură pastă de roșu, 1 lămie, 1 pahar cu vin, cimbru, piper, sare, 100 g untdelemn.

Se prepară la fel ca mîncarea de caprioară cu masline (v. rețeta 706).

701. MIEL CU MAZARE — 1 kg carne de miel, 1 kg mazăre, 100 g grăsime, 2 cepe, mărar, sare, 1 linguriță făină, 1 linguriță zahăr ars.

Peste bucatelele de carne înăbușite cu ceapa și grăsimea se adaugă o linguriță de făină diluată în apă rece, mazărea și sa ca. Se acoperă cu apa și se lasă să fiarbă pînă cînd scade sosul. Se prepară mazarul tocat marunt și după gust, o linguriță de zahăr ars.

702. MIEL CU ROȘII — 1 kg carne, 1 kg roșii, 100 g grăsime, 1 ceapă, 1 lingură făină, sare, piper, 1 bucată zahăr, verdeață.

Se pregătește carnea ca în rețeta 701. Se adaugă roșiile de mărime potrivită întregi și spalate. Se fierb încet fără să se sfărîme. Se adaugă sarea și zahărul (după gust) și se presară cu verdeața.

La fel se poate pregăti mîncarea cu piept de vacă, carne de vitel sau de pasăre.

703. MIEL CU SPANAC — 1 kg carne de miel, 1 kg spanac, 2 cepe, 1 lămie, 1 ceapă untdelemn, 1 linguriță făină, sare.

Se pregătește carnea ca pentru mîncare. Se adaugă spanacul curățit și spălat foarte bine, sare și se fierbe totul.

Se poate pregăti și cu spanacul opărit.

704. MIEL CU SPARANGHELI — 1 kg spată de miel, $\frac{1}{2}$ lămie, 1 kg sparanghel, 100 g unt, $\frac{1}{2}$ lingură făină, sare, piper.

Carnea spălată se freacă cu lămie. Se taie apoi în bucăți potrivite, se dă sare și se înăbușă cu 50 g unt. Se rumenesc bucățile în cratiță sau la cuptor. Se amesteca cu sparanghelul curățat și fierb limpezit și bine scurs. Se adaugă un sos alb preparat cu zeamă de sparanghel și restul de ingrediente (v. rețeta 242).

705. MIEL CU TARHON — 1 kg carne de miel, 3—4 legături ceapă verde, 1 linguriță de făină, 6 legături pătrunjel, 1 snop mai mare de tarhon, 3—4 felii lămie, 4—5 linguri untdelemn, sare, 1 linguriță bulion de roși (facultativ).

Carnea spălată și ștearsă cu o cîrpă curată se taie în bucăți și se înăbușă cu untdelemnul.

Verdeturile spălate și curățite de cotoarele mari se taie de câteva ori și se pun în cratița peste carnea preparată, iar pe deasupra se presară făina. Se amesteca, se toarnă o ceașcă de apă, se pune sare, se acoperă și se lasă să fiarbă la foc dinol pînă mai scade zeama. Se adaugă felile de lămie curățite de coaja și, facultativ, puțin bulion de roși. Se mai dă un elocot și se servește.

La fel se poate pregăti numai cu mărar.

706. MÎNCARE DE CAPRIOARĂ CU MASLINE — 1 kg carne de caprioară, 100 g untdelemn, 75 g unt, 1 lingură făină, 1 lingură bulion de roși, 1 pahar vin roșu, 1 ceașcă zeamă de carne, $\frac{1}{2}$ țelină, 250 g arpagic, 150 g măsline.

Se înăbușă în untdelemn bucățelele de carne marinată, se adaugă făina. Se stinge cu zeama de carne sau cu apă și se lasă să fiarbă pînă se fragezește carnea. Separat se rumenesc în unt, arpagicul și țelina. Mai departe se procedează ca la gîsca cu masline (v. rețeta 695).

707. MÎNCARE GRECEASCĂ DE MIEL (CAPAMA) — $\frac{1}{2}$ miel partea din față, coaste, gît, picioare, cît mai multe osicioare, măruntaie, 1 farfurie adîncă cu marar tăiat mărunt, 1 farfurie cu frunze de pătrunjel, 1 farfurioară cu ceapă verde tocată, 1 farfurioară cu ceapă uscată tăiată mărunt, 50 g pesmet fin, $\frac{1}{2}$ kg unt proaspăt, sare, piper.

Se taie bucățelele de carne ca la tocană. Măruntaiele se dă prin mașina. Se așază, într-o cratiță, jumătate din acest material în ordinea următoare: la fund ceapa, apoi carnea, mărarul, pătrunjelul, ceapa verde, bucățelele de măruntaie, sare, piper, unt proaspăt tăiat în bucăți, bojocul și pesmetul presărat peste tot cuprinsul cratiței. Apoi se continuă cu jumătatea a doua de material în aceeași ordine. Se acoperă și se fierbe încet pe marginea mașinii pînă scade toată zeama lasată de carne și de zarzavaturi. Nu se pune deloc apă.

708. MÎNCARE DE PASARE CU MĂRAR — 1 pui mare, 3—4 linguri de untdelemn, 2 cepe, 12 legături de mărar, 5—6 legături de pătrunjel, sare. Se pregătește la fel cu în rețeta nr. 15.

709. MÎNCARE DE PUI — 1 pui mare, 1 lingură plină cu unt, 1 lingură cu viș de făină, 1 ceapă, pătrunjel verde, 2 gălbenușuri, 3 linguri smântină, sare.

Se mabușă în unt buciile de pui făcându-se cunune. Se presara făina și se toarnă în apă caldă. Se adaugă ceapa întreaga, sare, pătrunjel și se lasă să fiară acoperit 45 minute. Se scoate ceapa și verdețea. Se leaga sosul cu gălbenușurile și smântina. Se asază buciile de cune în mijlocul fiarturii și se toarnă sosul deasupra.

710. MÎNCARE DE SPATA DE MIEI CU CARTOFI — 1 kg carne de miel (spata), 1 kg cartofi noi, 100 g unt sau 150 g untdelemn, 2—3 cepe mici, 1 crenguță cimbru, sare, salată verde.

Se pregătește carnea ca pentru mîncare cu cepele întregi în ulei și se fierbe o ceașcă de apă caldă și 1 linguriță de sare. Se fierbe în continuare. Cînd carnea este aproape fiartă se adaugă cartofii noi întregi și sosul de carne atît cît să se acopindă. Se servește cu salată verde.

711. ONTOREFI DE IEPURĂRI — Partea din față a iepurelui, 3 linguri untdelemn, 3 linguri oțet, 2—3 cepe, pătrunjel, sos de dafin, cimbru, 100 g alăună, 1 kg arpagiu, 1 lingură cu viș grăsime, 1 lingură făină, 1/2 l vin roșu, 1 l bulion de carne, 1 căpățînă de usturoi, sare.

Se tăiezește slăna în bucăți în buchi. Se scoate din ciută și se prăjește pe rând cepele tăiate felii și buciile de iepure marinate mai înainte 2—3 ore în untdelemn cu sare, ceapa, pătrunjel și untdelemn. Cînd carnea s-a rumenit ușor se presara făina și se subțiază cu vin și untdelemn. Se adaugă buciile de slănină, ceapa și usturoiul verdeț, și zeama de la marinată. Se acoperă și se fierbe încă 20 ore. După o oră se scoate din sosul, se adaugă în sos arpagiul. Cînd arpagiul a fiert se creștescă sosul și se amestecă cu sosul de iepure apoi se fierbe încă 2 minute. Se toarnă sosul peste buciile de carne care se servesc înconjurate cu crutoane.

712. ONTOREFI DE PASARE — 1 găină, de rață sau 1 pui, 2 cepe, 1 lingură rasă făină, 1 lingură oțet, 1 căpățînă de usturoi, 1 lingura unt sau 2 linguri untdelemn, sare, 1 lingură bulion (facultativ).

Se rumenesc buciile de carne în untdelemn. Se scoate și se rumenesc cepele tăiate mai mult împănate cu usturoiul. Se adaugă făina se stinge cu oțetul diluat cu apă. Mai se obține un sos sălbatic. Se scoate din sosul se adaugă buciile de carne și se lasă să mai fiarbă încă. Se poate prepara și cu bulion.

Ostroporul se poate pregăti și din carne de miel sau de vițel.

713. PAPRICAS DE PUI — 1 pus mare, 1 ceapă, 50 g boia, 1 bob cușoare, 1 lămie, 1 pahar cu vin, 50 g smântină, 1 kg cartofi, 100 g alune afumate, cimbru, 1 lingura untdelemn, sare.

Se rumenește slămina în untdelemn. Se adaugă bucatile de pui, boia și o cușoară. Se acopera cu ceapa taiată fin. Se toarnă vinul și se adaugă de lămie și se adaugă cimbrul. Când bucatile de carne s-au fragezit se adaugă smântina fără să mai fiarbă. Se așază pe farfurii cașcaval fierți și tăiați deasupra carnea și se acopera cu sosul din cratita. Se servește cu mămăliga.

714. PAPRICAS DE VITEL — 500 g carne (spată de vitel), 6—7 cepe, 100 g unt, un vîrf de cuțit boia de ardei, 100 g smântină, sare.

Se pregătește ca gulașul (v. rețeta 697) cu deosechirea că se scade sosul mai mult și se adaugă smântina. Se servește fierbinte cu gulas de lina (v. rețeta 478) sau cu mămăliguță.

715. PIETRE DE IARNA CU CARNE DE PORC — 1 kg carne tocată, 1 kg carne, 1 lingură zahăr, 1 linguriță făină, 130 g grăsimi, sare.

Se pregătește la fel ca mincarea de gulas cu carne (v. rețeta 697).

716. PICIOR DE PORC ALMAT CU VARZA MURATĂ ȘI CAROTI — 1 kg picior de porc, 1 varză murată, 1 kg cartofi, 1 lingură untură, 1 linguriță de chimen, zăzavat de supă, 2—3 cepe, sare.

Se spală piciorul de porc cu apă caldă, se clătește și se pune la fiert cu ceapa, sare și zăzavat de supă taiat felii. Se spală varza și se taie fișii și se pune într-o cratita cu 1 ceașcă cu apă și chimen. Se fierbe acoperita pînă scade toată zeama și se înmoaie. Se adaugă piciorul de porc fiert. În zeama rămasă se fierb cartofii întregi. Se scot pe o farfurie, iar la mijloc se pune piciorul de porc și se adaugă varza. Se servește fierbinte.

717. PIEPT DE MINZAT CU CAROTE — 500 g carne, 100 g unt sau 130 g untdelemn, 1 lingură făină, 1 kg carote, sare, 1 ceașcă smântină sau 1 lingură zahăr ars.

Se taie carnea bucățele potrivite și se înabuză cu grăsimi într-o cratita acoperita. Se adaugă făina, apa caldă, 1 linguriță de sare și se lasă să fiarbă acoperit. Când carnea este pe jumătate fiartă se pot carotele curățate și spălate și să sîrșit smântina sau zahărul ars stins cu apă. Se mai dă un clocot.

718. PIEPT DE VACĂ CU MĂSLINE — 500 g piept gras de vacă, 250 g măsline, 3 cepe, 2 linguri untdelemn, 1 lingură pastă de roșu, cimbru, sare.

Se prepară ca gîsca cu măsline (v. rețeta 695).

719. PI AF DE BURȚĂ — 500 g burță (muchie), 4 ceșcuțe orez, zarzavat de supă, 2 cepe, piper, 75 g unt, sare, sos de roșii (facultativ).

Se pune la fiert ca pentru supa burta curățată, spălată și tăiată bucăți împreună cu zarzavatul și ceapa. Se pune untul la topit, se adaugă orezul curățat și spălat. Se ține pe foc 5 minute, amestecând tot timpul. Se acoperă cu 12 ceșcuțe zeama de burta strecurată, sare, piper, se lasă să fiarbă orezul adăugând și bucățelele de burță. Se servește, după gust, cu sos de roșii (v. rețeta 2.5).

720. PI AF CU CÎRNĂȚI ȘI SOS DE ROȘII — 5 ceșcuțe de orez, 2 cepe mici, 500 g cîrnăți afumați, 30 g unt, sare, piper, 1 lingură pastă de roșii, 3 linguri smântină.

Se taie ceapa mărunt și se rumenește puțin în unt. Se adaugă orezul, se lasă câteva minute, se pun noua ceșcuțe cu apă, 1 lingură de sare, un vîrf de cuțit de piper și se lasă să fiarbă. Se curată cîrnăți de piatră. Jumatate din cîrnăți se taie patate mici și se fierb cu o ceașcă de apă clocotită pînă se moale și scade apa. Se rastorna peste orez. Se mai adaugă o ceașcă cu apă, se acoperă și se fierbe bine orezul la foc mic. Restul de cîrnăți se taie fel rotunde, câte de un deget și se fierb la fel ca pătiatulele de cîrnăți.

Se unge o ceașcă cu orezul fiert, se rastorna în chip de moviți pe o farfurie și se continuă astfel cu tot pululul. Fiecarele de cîrnăți se așază coronă în jurul movițelor de orez. Deasupra se toarnă un sos preparat din pasta de roșii deslăcită cu smântină.

Se servește fierbinte.

721. PI AF DE GAINA — 4-5 bucăți din gîină fiartă, 3 ceșcuțe de orez, 1 vîrf de cuțit piper, 9 ceșcuțe zeamă de carne, 30 g grăsimi de gîină sau unt, sare.

Orezul ales și spălat se usucă într-o ciupă și se prăjește în unt sau în grăsimi de gîină. Apoi se pun bucățile de gîină și se adaugă zeama în care a fiert gîina, sare și piper. Se acoperă cu un capac și se pune să fiarbă în cuptor, la foc mic, 30 minute controlînd dacă orezul este fiert. Nu se amestecă cu lingura, ci se scutură din cînd în cînd cratița. Dacă orezul nu este bine fiert și zeama a scurs, se mai adaugă puțină supă sau apă și se lasă să fiarbă. Cînd este gata se așază pe o farfurie orezul în mijloc și de jur împrejur bucățile de carne.

Se pregătește la fel și cu măruntă de pasăre.

722. PI AF SÂRBESC CU CARNE DE BERBEC — 500 g carne de berbec, 3 ceșcuțe de orez, 500 g roșii, 4 ardei, verdeață, 100 g grăsimi, 1 cecap, 9 ceșcuțe zeamă de carne sau de zarzavat, 1 linguri, sare.

Carnea de berbec frecată cu sare se pregătește ca pentru mîncare (v. rețeta 6.1). Separat se prăjește orezul în grăsimi, se adaugă zeama de carne, și cînd orezul este pe jumătate fiert, se

adăugă roșule curățite de pieiță și semințe, arden tăiați, sarea și buțelele de carne. Se dă la cuptor pînă ce scade zeama și orezul este bine fiert. Se adăugă verdeța tocată.

723. PORUMBEI PE COSTIȚĂ AFUMATĂ — 4 pui de porumbel, 150 g unt, 2—3 ciuperci, 100 g costiță afumată, $\frac{1}{2}$ lămie, 8 felii de franzelă mică sau 4 felii mari (tăiate în două), sare, piper.

Porumbelii curățiti, goști, spălați, sarați și piperati se așază într-o cratiță și se înăbușă cu o bucată de unt și felii de costiță afumată, 2—3 ciuperci, întorcîndu-i și adăugînd 1—2 linguri de apă din timp în timp. Cînd sînt rumeniți, se așază pe o farfurie peste felii de costiță puse pe canapele de pîine prăjite în unt. În sosul rămas se stoarce zeama de la $\frac{1}{2}$ lămie și se toarnă peste porumbelii.

724. PORUMBEI CU MAZĂRE — 4 porumbel, 150 g unt, 1 linguriță făină, 1 kg mazăre verdeață, 2—3 cepe mici, sare, zeamă de carne, 1—2 lingurițe zahăr ars (facultativ).

Se curăță și se golește puii de porumbel. Se întorc aripile spre spate, picioarele se bagă în tăietura din burtă. Se rumenesc cu ceață în untul topit în cratiță. Se adăuga făina, mazărea boabe, puțină sare. Se umple cu zeama de carne sau apă caldă. Se acoperă și se lasă să fiarbă încet 45 minute. Se poate da culoare și gust cu zahăr ars și stins cu apă rece. Cînd mîncarea este gata se presară o linguriță de marar și patrunjel tocat.

725. PORUMBEI CU ROȘII — 4 pui de porumbel, 1 kg roșii rotunde și mari, 1—2 cepe, 100 g unt, pătrunjel verde, $\frac{1}{2}$ linguriță zahăr, 1 linguriță de făină, sare.

Se pregătesc puii de porumbel ca în rețeta 724. Se adăuga roșiile întregi. Se fierb încet 30 minute ca să nu se sfărîme. La sfîrșit se presară cu verdeța.

726. PRAZ CU CARNE — 500 g carne, 3 legături de praz, 1 lingură bulion, 150 g untdelemn, sare, piper, $\frac{1}{2}$ lămie, 1 bucată de zahăr, zeamă de carne.

Se pregătește carnea ca pentru mîncare. Separat se rumenește prazul tăiat în bucată. Se așază într-o cratiță carnea și prazul. Se acoperă cu zeama de carne sau apă în care s-a desfacut buțul. Se gustă de sare și piper. Se lasă la foc potrivit pînă se ușurează carnea. Se adăuga atunci o bucată de zahăr caramelizat și felii de lămie.

727. PRUNE CU CARNE DE PASARI SAU DE PORC — $\frac{1}{2}$ kg carne, 300 g prune uscate, 3 linguri unt, 2—3 lingurițe zahăr, sare.

Bucățile de carne se rumenesc în unt. Se toarnă apă cît le cuprinde, sare după gust și se lasă să fiarbă pînă ce se fragezește carnea. Se adăuga prunele spălate bine în mai multe ape caldute.

După ce au fiert și prunele se toarna un sos de zahar ars v. rețeta 250. Se lasa sa mai dea cîteva clocote și se servește rece.

728. PUȚ CU BAME — 1 pui mare sau 2 mici, 100 g unt, $\frac{1}{2}$ kg bame, 1 ceapă, sare.

Se pregătește întocmai ca hamele cu carne v. rețeta 669.

729. PUȚ CU CONOPIDĂ — 1 pui, 1 conopidă, 100 g unt, 2-3 linguri smîntînă, 1 ceașcă zeamă de carne, 2 lămîie, 1 lingură făină, sare.

Se înăbușă în unt bucațile de pui. Se adăuga bucațele de conopidă fiartă în apă cu sare. Separat se face un sos alb amestecat cu smîntîna v. rețeta 242. Se fierbe sosul timp de 15 minute. Se picura zeama de lămîie și se sarează. Se toarna peste mîncare și se servește.

730. PUȚ CU MAZARE — 1 pui de 750 g—1 kg, 2 kg mazare tînără, 3-4 cepe mici, 1 legătură marar, 1-2 lingurițe zahăr, 1 linguriță sare, 100 g unt, 1 linguriță făină.

Puiul tăiat în patru se pregătește ca porumben cu mazăre v. rețeta 724).

731. PUȚ CU SMÎNTÎNA — 1 pui, 1 ceașcă smîntînă, $\frac{1}{2}$ lingură făină verdeață, 50 g unt, sare, zeamă de carne.

Se înăbușă în unt bucațile de pui. Se toarna puțină zeamă de carne sau apă, se sarează și se lasa sa fiarbă încet pînă ce se fragezeze carnea. Se adăuga atunci smîntîna amestecată cu făină și verdeața lavată fin. Se lasă sa dea cîteva clocote ca să fiarbă taină.

În același mod se poate pregăti și miel cu smîntîna.

732. PUȚ CU VINETE — 2 pui mici sau unul mai mare, 4 vinete mici, 100 g unt, 3-4 roșii, verdeață, ceapă, 1 ardei, sare.

Peste bucațile de pui înăbușite în jumătate din unt cu ceapă se pun roșiile, ardeul tăiat și sare. Separat se taie vinetele în ung și în carnezis se opăresc 10 minute în apă clocotită cu sare. Se scurg se scurg într-un șervet și se rumenesc în restul de unt. Se adăuga vinetele în cratiță cu carne și se da la cuptor. Înainte de a se servi se prepară puțină verdeață lăcșă.

733. RĂCURI DE PORC — 2 $\frac{1}{2}$ kg picioare și cap de porc, usturoi, zarzavat de supă, 1 ceapă, sare.

Se curată se pîrlesc și se spală în mai multe ape picioarele și capul de porc. Se acoperă cu șase litri de apă și se pun la fiert împreună cu zarzavatul și ceapa. Se spumăse. Se lasa să cîmbească la foc mic și fără capac 4-5 ore. Cînd apa a scăzut și carnea răcurele sînt gata. Bucățile de carne fărî curățite de oase se așază în farfurii adînci.

Se curăță usturoiul și se pisează împreună cu sarea. Se pune totul într-o strecurătoare și se toarnă peste el zeama caldă de osată. În farfurile cu carne se dau la rece pînă se încheagă gelul.

Observație: Usturoiul nu se apăsese pentru că își schimbă gustul.

734. RASOL DE GÂINĂ CU SOS DE SMÎNTÎNĂ — 1 găină, 3 morcovi, 1 cădăcină de pătrunjel, $\frac{1}{2}$ felină, 2 cepe, $\frac{1}{2}$ kg cartofi noi, 200 g smîntînă sare.

Se fierbe o supă de găină și se servește carnea cu legumele din supă, cartofii fierți și un sos de smîntîna (v. rețeta 280). Se mai poate servi și cu sos de usturoi (v. rețeta 288) și mamaligă.

735. RASOL DE MIEL — 1 kg carne de miel, razăvat de supă, 1 ceapă, verdeață, sare, salată verde (sos de muștar sau sos vinegretă), usturoi.

Se fierbe carnea ca pentru supă. Se servește cu salata de sezon, sos de muștar sau vinegretă, usturoi.

736. ROȘII CU CARNE — $\frac{1}{2}$ kg carne, 1 kg roșii, 2 cepe, 100 g unt, sare, 1 vîrf de linguriță făină, verdeață.

Se pregătesc bucățele de carne ca pentru mîncare. Peste carnea fiartă se adaugă roșiile tărate în două și curățite de pielițe și seminte. Fama muiată în apa rece și sare. Se lasă să fiarbă 30 minute. Se presară verdeață și se servește.

737. SLĂNINĂ CU MAZĂRE VERDE — 250 g slănină afumată, 1 kg mazăre verde conserve.

Se taie slămina afumată în bucățele mici, se prăjește pînă se rumenească ușor și se adaugă mazărea verde din conserve, searsă și împieșită. Se acoperă și se lasă la un foc potrivit 10 minute, scutind cratița din cînd în cînd. Se gustă de sare.

Se servește foarte fierbinte. Cratița se pune pe o roțiță de metal, care servește ca un strat izolator între cratiță și flacără, pentru ca mîncarea să nu se lîpească.

738. SOS DE MIEL CU CIUPERCI ȘI SOS INDIAN — 1 kg carne de miel, 150 g ciuperci, 30 g unt, sare, piper, pătrunjel verde, 1 lingură făină, 1 ceașcă zeamă de carne, 1 pahar cu vin, 150 g orez.

Carnea curățită, spălată, tărată bucățele potrivite se rumenește în cratița cu bucata de unt. Se adaugă ciupercile spălate, tătate feluțe, presarate cu sare și piper, se lasă pe foc, amestecînd continuu, 10—15 minute. Se adaugă fama amestecată bine în grăsimi, se toarnă zeama de carne, în lipsa apei și vin. Se acoperă și se lasă să fiarbă 30 minute cu gîta să nu se prindă de fund. Se amestecă din timp în timp. Se presară pătrunjel verde. Orezul se fierbe în apa cu sare, se strecoară, se împieșțește și se acoperă cu sos indian (rețeta 261).

739. SUCUAT DE MIEL — 750 g carne de miel, 2 cepe mase, 150 g grăsime, 1 sup de ceapa verde, 1 sup de usturoi verde, 1 lingură oțet (sau zeamă de lămâie) sare 1 ceașcă zeamă de carne.

Se înaluză în grăsime bucățile de miel cu sare și ceapă veche tătata mărunt. Când ceapa s-a topit bine se adaugă zeama de carne sau apă. Ceapa și usturoiul verde curățite se taie bucățele sau se înmăntă și se opăresc în apa clocotită cu sare. Se scurg bine în strecurătoare. Se înaluză cu grăsime 10—15 minute. Se adaugă carnea de miel. Se lasă să fiarbă împreună. Se toarnă oțet sau zeama de lămâie. Se gustă de sare.

740. TOCANA DE BERBEC I — 1 kg piept de berbec, 100 g costiță afumată, 1 kg ceapă, 50 g unt, 1 cățel de usturoi, verdeață, 1 lingură făină, 1 l zeamă de carne, sare, piper.

Se topește grăsimea de pe bucățile de carne spălate și opărite și se rumenește puțin bucățile de costiță și cepele tătate peștigori. Se face un sos din făină, unt și zeama de carne, în care se pune carnea, costița, verdeața, sare și piper. Se fierbe acoperit 30 minute, apoi se adaugă usturoiul tătat și se fierbe încă 30 minute, observând ca mănărica să fie acoperită cu lichid. După sosul a scăzut, se mai adaugă apă. Se gustă de sare și se servește caldă.

741. TOCANA DE BERBEC II — 1 kg piept de berbec, 10 cepe, 2 linguri grăsime, 1 kg roșii, 1 ardei, 1 lămâie, sare, piper, 1 linguriță făină.

Carnea se freacă cu lămâie. Se taie în bucăți și se rumenește în grăsime. Se adaugă cepele tătate fete, usturoi și se rumenește. Se toarnă puțină apă și se lasă să fiarbă înabusit pînă se moale carnea. Se adaugă roșiile fierte și stămate, sare, piper, ardei tăpați cu lămâie și făina. Se mai scade în cuptor și se servește.

742. TOCANA DE BURTA — 500 g burtă, zarzavat de supă, 1 pahar cu vin, 1 kg ceapă, sare, piper, 1 kg roșii sau 1 lingură bulion de roșii, 150 g untdelemn.

Se pregătește tocana ca în rețeta precedentă, cu burta fiartă ca pentru supă și tăiată fișii.

743. TOCANA NAȚIONALĂ — 1 kg carne de vacă sau de porc, 1 kg ceapă, 2 linguri grăsime 2—3 cartofi, 1 lingură bulion, sare, verdeață multă, cimbru, 1 pahar de vin, 1 ceașcă zeamă de carne.

Peste bucățile de carne pregătite ca pentru mîncare se adaugă cartofii sarea puțină zeama de carne sau apă. Când cartofii sînt fierți se adaugă bulionul, vinul, cimbrul și verdeața. Se mai lasă să scadă la cuptor.

Se servește cu mămăliguță.

Vara se folcuiesc cartofii cu ardei grași, roșii și verdeață multă. Se fierbe în mîncare un ardei întreg.

744. TUNIAMA DE BURTA — 1/2 kg burtă, zarzavat de supă, sare, piper, usturoi, 2 galbenușuri.

Se fierbe burta spalată bine tăiată bucați împreună cu zarzavatul și sare ca orice supă, reducând zeama la 1/4. Când este fiartă, se așază bucațile într-un castron și se acoperă cu un sos preparat din zeama scăzută, usturoi pisat, piper și galbenușurile amestecate toate pe baia de apă.

Se servește fierbinte.

745. TELINĂ CU CARNE — 500 g carne de vacă, 1 kg telină, 2 cepe, 4 linguri untdelemn sau 1 lingură cu vîrf de untură, 1/2 linguriță sare.

Se pregătește ca gutuile cu carne (v. rețeta 699).

746. VARZĂ CU CARNE DE PORC — 2 căpățîni de varză, 1 kg carne de porc, 1 lingură pastă de roșii, sare, piper boabe.

Se tăie varza bucluța. Se pune în apă 80 minute. Se stoarce și se așază în cratița, împreună cu carnea tăiată în bucați, pasta de roșii desfacută cu o ceașcă de apă caldă, sare și boabele de piper. Se pune la fiert pînă ce se moale carnea și varza, adăugînd din cînd în cînd cîte puțină apă caldă. Se dă la cuptor pînă se rumenește.

747. VINETE CU CARNE — 500 g carne, 2 cepe, 3 vinete potrivite, sare, 1/2 ceașcă untdelemn, 1/2 kg roșii, păstrunjel verde, 1 linguriță făină.

Se pregătește ca pui cu vinete (v. rețeta 732).

748. VITEI CU LEGUME — 500 g carne fără os, 1 conopidă, 1 legătură de carote, 8 cepe potrivite, 100 g cașcaval ras, lămîie, 100 g unt, 1 lingură făină, sare.

Se fierbe carnea și separat legumele în apă cu sare. Se topește untul din unt și se adaugă făina. Se stinge cu zeama de carne. Se adaugă bucatelele de carne, conopida fiartă desfacută în bucați mici și celelalte legume. Se așază într-un grăten uns cu restul de unt. Se stoarce zeama de lămîie. Se presara cașcavalul ras și se dă 20 minute la cuptor.



Mincări din măruntăie



749. MINCARE MĂRNĂRIASCĂ DIN BOJOC 1/2 kg bojoc de vitel, 1/2 ceașcă untdelemn, 100 g costă afumată, 250 g arpagiu, 1 linguriță făină, 1 pahar vin, 100 g ciupercă, 1 crenguța cimbru, sare, piper.

Bojocul spălat cu apă caldă se taie în cuburi și se călește. Se pun apoi în apă clocotită și se fierb 30 minute. Se amestecă și se zvirlă într-un servet. Ciupercile tăiate felii se fierb apoi puțin într-o crăbă cu oțet și le zeama de la 1/2 ceașcă untdelemn și cimbru. Separat se călește arpagiu cu cărușă împreună cu costă tăiată patratele și se răstoarnă peste ciupercă adăugând la sos destăcătă în pișină zeama și vinul. Se alege bojocul și se fierbe în clocot 15—20 minute. Se pune sare și piper după gust.

750. CARTOFI UNDELEMI CREAM 10—12 cartofi, 250 g creier, 50 g șuncă, 4 galbenușuri, 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte, 150 g unt, sare, piper, pătrunjel verde.

Se curată creierul și reteta 761 se prăjește înabusit cu o bucată de unt și se amestecă cu un sos alb (reteta 2+2) în care se adaugă galbenușurile, șunca toată și pătrunjelul verde. Se unge puțin cartofii curățați și scobiți și se așază într-o crăbă cu unt și 2—3 linguri de apă. Se prăjește în clocot, țara să lase să se sature ciupercii cu un capac. Se servește cu salată.

751. CREAM ÎN ALIAT 500 g creier, 1 lămâie, 1 legătură pătrunjel verde, 200 g untdelemn, 1 ceașcă aluat de clătire, sare, piper, salată sau roșie de legume.

Se curată și se fierbe creierul. După ce s-a răcit se taie felii și se măcină 30 minute în zeama de lămâie sare piper pătrunjel tocat și o linguriță de untdelemn. Se amestecă apoi în aluatul de clătire (reteta 4+1) și se prăjește în untdelemn. Se servește cu salată sau roșie de legume (reteta 22).

752. CREIER ÎN ASPIC. — $\frac{1}{2}$ kg creier, $\frac{1}{2}$ kg aspic, sare, piper, salată verde.

Se fierbe creierul (v. rețeta 761). Se racește și se taie felii subțiri într-o formă în strat de aspic topit, se lasă să se prindă și se decorează cu un rând de felii de cașcaval. Se toarna din nou aspic, apoi creier și se continuă astfel terminând cu aspic. Se dă la rece. Când s-a încheiat bine se toarna pe o farfurie. Se servește cu salată verde.

753. CREIER CU CIUPERCI. — 500 g creier, $\frac{1}{2}$ kg ciuperci, 75 g unt, 2 linguri făină, 1 lămie, $\frac{1}{2}$ ceașcă smântână, 1 ceașcă sare, piper.

Se fierbe creierul curățat (v. rețeta 761) cu ceapa și se taie în bucățele de mărimea unei nuci. Se fierb și ciupercile tăiate felii subțiri. Se toarna cu sos alb (v. rețeta 241) și se amestecă cu zeama de la ciuperci, și se adaugă sare, piper, smântână, ciupercile și zeama de la o jumătate de lămie. Se toarna peste creier și se servește fierbinte.

754. CREIER GRATINAT. — 500 g creier, 100 g unt, 2 linguri făină, 2—3 linguri cașcaval ras, o ceașcă lapte, sare.

Se pregătește la fel cu creierul cu sos alb (v. rețeta 756) și se lasă într-un graten uns. Se presară cu cașcaval și bucățele de unt. Se rumenește în cuptor.

755. CREIER GALI MARINAT ȘI FIEB. — 2 creieri, 150 g unt, 20 lire arpagic, 2 ciuperci mici, 10 crutoane, 1 pahar vin roșu, sare, 3 cești zeamă de carne.

Se fierb creierii curățați și spălați (v. rețeta 761) în zeama de carne amestecată cu vin roșu. Se scurg, se sarează și se taie felii subțiri și se înalibă în tigaie cu unt. Adăugăm arpagicul și ciupercile tăiate felii. Se scule la jumătate zeama în care au fost creierii. Se amestecă cu 50 g unt freat și se toarna peste creieri. Se lasă câteva momente, apoi se scoate pe farfurie și se însoțită cu crutoane prăjite în unt.

756. CREIER CU SOS ALB. — 500 g creier, 100 g unt, 2 linguri făină, lapte, sare, piper.

Se curăță și se fierbe creierul (v. rețeta 761). Se pregătește sosul (v. rețeta 242) și se toarna peste creierul tăiat felii.

757. CREIER CU SOS CALEFELAT. — $\frac{1}{2}$ kg creieri de porc, 100 g unt, 1 linguriță rasă cu făină, 6 ciuperci, 6 cepe mici (arpagic), $\frac{1}{2}$ pahar supă de legume, $\frac{1}{2}$ pahar de vin, 2 galbenușori, 1 lămie, sare, piper.

Se topește untul, se adaugă făina și se stinge cu supă de legume. Se adaugă ciupercile spălate, tăiate felii subțiri, repele curățate întregi. Se toarna și vinul. Se lasă să fiarbă o oră la foc mic. Se adaugă creierii fierți (v. rețeta 761), sare și piper și se continuă fierberea 10

minute. Se desfac gălbenușurile cu zeama de lămie și cu sos din cratiță. Se toarna deasupra. Se servește foarte fierbinte.

La fel se pregătesc și creierii de vițel.

758. CREIER CU MACAROANE — 500 g creier, 125 g unt, 75 g untdelemn, 1 lingură făină, 200 g macaroane, sare, sos de șuncă.

Felule de creier curățat presărate cu sare și date prin făină se rumenesc în grăsime. Se servesc cu macaroane fierte, acoperite cu un sos de șuncă (v. rețeta 262).

759. CREIER PE ORZ — 500 g creier, 80 g unt, zăzavat de supă, 1 linguriță ulei, sare, piper, 4 ceșcuțe orz, 100 g făină, 1 lingură untdelemn, 2 ouă.

Se curăță și se fierbe creierul (v. rețeta 761). Se lasă să se răcească bine, apoi se taie și se pune într-un vas cu ulei, sare și piper. După 15 minute se trece în aluat de prăjit (v. rețeta 1013) și se servește pe orz il fiert în prealabil 15 minute, scurs, amestecat cu unt și ținut 10 minute la cuptor.

760. CREIER PANE — 1 kg creier, 2 ouă, 1 lingură plină cu făină, 3 linguri pesmet, 150—200 g unt, sare, piper, untă.

Se taie creierul spălat și curățat (v. rețeta 761) în felii groase de un deget, se sarează, se piperează și se panează ca șnițelul (v. rețeta 973). Se servește cu salată.

761. CREIER CU UNT NEGRU — 500 g creier, 150 g unt, pătrunțel verde, 1 ceapă, zăzavat de supă, 1 lingură ulei, piper, lămie, sare, o lunc de dafin (facultativ).

Se ține creierul în apă rece 30 minute. Se spală, se curăță de vinșoarele de singe și de piele, cu hăzare de scama se așază pe o sârfurie sau pe un fund de lemn. Se pune la fiert într-o cratiță apă cu ceapa, zăzavatul tăiat în patru de-a lungul, foaia de dafin (facultativ), uleiul, 1 linguriță de sare. După ce legumele au fiert 30 minute, se adaugă și creierul. Se fierbe în continuare 20 minute, fiind acoperit cu apă. Se scoate cu atenție și se lasă câteva minute pe un fund de lemn, care a fost acoperit cu o bucată de tifon curat pus în două.

Creierul se pune pe sârfurie și se toarnă deasupra sosul de unt negru (v. rețeta 285). Se presară deasupra pătrunțel verde.

762. CREIER CU VIN ALB — 1/2 kg creier, 2 cepe, 1 morcov, nucșoară, verdeață, 2 boabe cuișoare, 1 pahar de vin alb, 1 cească bulion de carne degreșat, 50 g unt, 1 lingură rasă de făină, 1 gălbenuș, 1/2 lămie, sare, garnitură de legume sau paste făinoase.

Se așază creierul curățat (v. rețeta 761) într-o cratiță peste rondele de ceapa și morcov. Se adaugă verdeața, boabele de cuișoare, câteva bucați de nucșoară, vinul și bulionul de carne și se fierbe

se fierbe 30 minute. Se scurge și se ține la cald. Între timp se pregătește un sos din jumătate din unt și lăina. Se subțiază cu un pahar și jumătate de zeama strecurată de la fiertura. Se fierbe înec. Se ia pe foc și se leagă cu galbenul. Apoi se adaugă restul de unt și zeama de lăina. Se toarna sosul peste creier și se servește cu o garnitură de legume sau paste făinoase.

763. DROB DE MIEL — Măruntișele de la un miel (inima, ficatul, bojocii) și praporul, 3 ouă, sare, piper, 1 ceapă, mărar, pătrunjel, 1 lingură unt, salată verde.

Se fierb înă untulele și apoi se toacă mărunt. Se adaugă ceapa și verdețea, de asemenea tocate mărunt. Se amestecă cu oul, puțină sare și piper. Se întinde praporul. Se pune tocatura înaintiu și se acoperă cu măruntile pentru a se face ca o turtă. Se pune în unt și se gătește drobul pe ambele părți sau se coace în cuptor.

Se servește cu salată verde.

Se pot adăuga la tocatura două ouă răcoapte tocate.

764. FIAT PE CANAPELE CU ROSII — 500 g ficat, 1 kg roșii, 8 felii de franzetă, 150 g unt, verdețea, sare, piper, sote de legume.

Se curăță ficatul se taie felii, se prăjește în unt, și la urmă se gătează. Se prăvesc felile de franzetă fără coajă. Se taie roșiile în două, se înabasa în unt, se dă sare, piper, se așază pe felile de franzetă deasupra ficatului de ficat. Se presara cu verdețea și se dă la cuptor. Se pun apoi pe marginea farfuriei de servit, și în mijloc se pune un sote de legume. (vezi rețeta 221)

765. FIAT DE GISCĂ LA CUPTOR — 1 ficat de gîscă, 500 g untură de gîscă, sare, salată.

Se curăță ficatul scoțind partea verde care nu este bună. Se pune în lapte rece 1 ora, se scoate și se șterge. Se așază într-un vas și se acoperă pe sus cu untura de gîscă topită. Se pune deasupra o foaie pergament unsă cu untură și se dă la cuptor la 200°C 20 minute, apoi se dă untură sa fiarbă. Se stăopește hîrtia din cînd în cînd cu un cîlc. Cînd ficatul este pe jumătate copt, se sarează pe toate părțile cu sare fină și se termină coptul. Se lasă să se răcească în grădina. Se scoate, se scurge grăsimea, iar sucul ficatului rămas pe foaia vasului se toarnă prin sită peste ficat. Se taie felii la masă și se servește cu o salată.

766. FIAT PRAJIT LA TIGĂIE — 1/2 kg ficat, 100 g unt, 1 lingură făină, pătrunjel verde, 1 lămie, sare, piper, o ceașcă de lapte.

Se șterge ficatul se ține 1/2 ora în lapte, se curăță și se taie felii subțiri. Se dău felile prin făină și se prăvesc la foc viu în bot topt. Nu se ține prea mult pe foc deoarece ficatul se întărește. Se așază felile pe o farfurie. În sosul ficatului se stăorce zeama de la

panălate de lămie apoi se strecoară și se toarnă peste ficat. Se adaugă sare și piper după gust și se garnisește cu felii de lămie și pătrunjel tocat.

Observație: Ficatul se sarează totdeauna după ce a fost fiert deoarece sarea îl întărește.

767. FICAT PREGĂTIT ITALIENESTE CU OREZ FIERT — 500 g ficat, 150 g ciuperci, 5—6 fire de ceapă verde, 1 legătură pătrunjel verde, 1 crenguță busuioc, 1/2 foaie de dafin, 3—4 linguri untdelemn sau ulei, 1/2 lingură făină, 1 lingură zeamă de lămie sau 1 linguriță oțet, 1 ceapă zeamă de carne, sare, piper.

Ficatul, curățat de piele și vine, se șterge cu o cârpă umedă și se taie felii subțiri. Văditurile îndurate se taie marunt. Foaia de dafin se piscază. Se așază totul într-o crătică cu untdelemn, un rând de felii subțiri de ficat, peste ele se deșină și ciuperca spălata bine și tăiate feluțe, alt rând de ficat și celelalte în următoarea. Se acoperă și se fierb la foc potrivit 45—60 minute. Se scoare ficatul din crătică și se adaugă făina care se stinge cu o ceașcă de zeamă de carne sau apă caldă. Se sarează și se piperază după gust. Se adaugă zeama de lămie sau oțetul și se toarnă sosul în bato peste ficat.

768. PATA DE VITEL IMPANAT — 500 g ficat, 50 g slănină afumată, 1 lingură făină, 100 g untdelemn, 4 linguri oțet, 1 foaie de dafin, piper boabe, sare, 1 ceapă, pătrunjel verde, 25 g unt, 1 pahăcel cu vin, 1/2 lingură pesmet, 1/2 lingură sos de roșii.

Se taie ficatul felii, se împănă cu slăcina, se stropesc cu puțin untdelemn și se mamează 30 minute în 1 l apă amestecată cu oțet, foaia de dafin, piper, sare. Se trec felile prin făina și se rumenesc în untdelemn pe ambele părți. Se scot și în aceeași tigaie se mabușă ceapa tocată marunt. Se adaugă pătrunjelul tocat, sare, pesmet și sosul de roșii (vezi rețeta 275) subțiat cu vin. Se scade puțin. Cu oțet, sos se acopera felii de ficat care se pun apoi pe o farfurie grătar unsă cu unt. Restul de sos se subțiază cu puțină apă și se toarnă deasupra și în jurul felilor. Se dă la cuptor 10 minute.

769. FICAT PANE — 500 g ficat de porc, 1/2 l lapte, 1 ou, pesmet, făină, untdelemn, sare, salată.

Se șterge ficatul, se taie felii groase de 1 cm, se rumenesc cu puțină ulei și se tin în lapte 15 minute. Se trec apoi felile prin făină ou și pesmet și se rumenesc în untdelemn bine incins. Se sarează după ce au fost prăjite și se servesc imediat deoarece dacă sta mai mult ficatul se întărește. Se servește cu o salată.

770. FICAT UMPLUT. — $\frac{1}{2}$ kg ficat într-o singură bucată, 100 g unt, 1 chifla, $\frac{1}{2}$ pahar lapte, 1 pahar cu vin alb, câteva felii de slănină proaspătă, 2 cepe, pătrunjel verde, 1 ou, făină, 1 ceașcă zeamă de carne, sare, o foaie de dafin, cimbru, sote de legume.

Se freacă untul spuma, se adaugă chifla muiată în lapte și bine zdrobită oul pătrunjelul tocat, o ceapa rasă ficatul se șterge cu o cârpă curată umedă și cu alta cârpă uscată, apoi se face în margine o lățetură orizontală care se umple cu compoziția de mai sus. Se coace se trece prin făina și se pune într-o cratiță pe fundul careia s-au așezat felule de slănină (în lipsă de slănină, se pun 50 g unt sau 2-3 linguri de untdelemn crud), o ceapă întreagă, foaia de dafin, cimbrul, vinul și o ceașcă zeamă de carne. Se fierbe înăbușit la foc mic 30—40 minute. Se scoate pe farfurie, se sareaza ficatul după gust, se scoate ața, se taie felii și se toarnă deasupra sosul strecurat. Se servește cu o legumă sote (v. rețeta 221).

771. FRIGARUL DE RINICHI I — 500 g rinichi de porc sau vițel, 50 g unt, sare, piper, salată.

Se taie în două în lung, fără să fie total desprinși rinichii curăți și lăsați în grăsimi. Se opăresc și se șterg cu o cârpă. Se înfig pe frigar și se ung cu unt. Se frig pe grătar sau deasupra jăratecului. Se scot, se dă sare și piper. Se servesc cu o salată.

772. FRIGARUL DE RINICHI II — 400 g rinichi de vițel sau porc, 100 g slăninuță, pătrunjel verde, sare, piper.

Rinichii scoși din grăsimi se taie în două, se curăță, se opăresc și se tin în apă rece 30 minute. Se scot și se șterg, apoi se taie bucățele de 3-4 cm lungime și groase de 1 cm. Se pun pe frigar alternând cu o felie subțire de slăninuță. Se rumenesc repede la foc pe toate părțile, 15 minute. Se dă sare și piper. Se presară pătrunjel verde tocat.

773. GALUSTE DE FICAT — 150 g ficat, 75 g unt, 50 g ceapă, 40 g miez de pine, 2 ouă, $\frac{1}{2}$ lingură pătrunjel verde tocat fin, sare, nucșoară, piper, boia, consome de legume.

Se taie ficatul în cuburi mici și se prăjește la foc viu în 25 g unt. Se trece prin mașină. Se adaugă un pircu obținut din untul frecat, ceapa tocată marunt, miezul de pine, pătrunjelul și ouăle bătute, sare, piper, boia de ardei și puțină nucșoară rasă. Se amestecă totul foarte bine. Se fac găluște și se lasă să fiarbă 25 minute în consome de legume (v. rețeta 4). Se toarnă în castron și se presară pătrunjel verde tocat.

774. GOGOȘELE DE CREIER CU ȘUNCA — $\frac{1}{2}$ kg creier, 150 g șuncă, 2—3 albușuri, 2 linguri făină, $\frac{1}{2}$ ceapă lapte, 150 g untdelemn, sare, salată verde.

Creierul curățit și fiert (v. rețeta 761) se taie felioare mici, de 3—4 cm. Se așază între doua bucatele de șuncă de aceeași mărime. Se trec prin aluat de prăjit (v. rețeta 1013) și se rumenesc în grăsimi încinsă. Se servesc cu salată verde.

775. GULII CU CREIER ȘI MAZĂRE — 8 gulii mari, $\frac{1}{2}$ kg mazăre fină, $\frac{1}{4}$ kg creier, mărar, 1 linguriță zahăr, 100 g unt, 2 linguri smântină, 2 linguri cașcaval ras, sare.

Se curăță gulile se golește și se opăresc. Mazărea înăbușită cu unt, mărar, zahăr și sare, se amestecă cu pătrățele de creier fiert și se umple gulile cu aceasta compoziție. Se unge o formă cu restul de unt, se așază gulile și se toarnă deasupra smântina și cașcavalul ras. Se dau la cuptor.

776. INIMA DE VIȚEL SOTF — 500 g inimă, 2—3 linguri untdelemn, 2 linguri făină, pătrunjel verde tocat mărunt, $\frac{1}{2}$ linguriță sare, piper, 1 pahar cu vin alb.

Inima pregătită ca în rețeta următoare se taie felii groase de 1 cm care se trec prin făină și se prăjesc pe amindouă părțile. Se adaugă sare și piper după gust, pătrunjel, vin și se înabuze 30 de minute. Se servește cu un piureu de legume (v. rețeta 190—196).

777. INIMA DE VIȚEL CU SMÎNTINĂ — 500 g inimă de vițel, 2 cepe, 75 g unt, 150 g smântină, 1 linguriță făină, sare, piper, note de legume sau salată verde.

Se spală inima, se curăță de zgirciuri, se taie felii în lung, se pune într-o cratiță cu untul și cepele tăiate marunt, se acoperă și se lasă să se înabuze, având grijă să nu se prinda de fund. Când ceapa s-a muiat, se acoperă cu apă și se lasă să fiarbă până ce carnea s-a frăgezit. În sosul scăzut se pune o linguriță de făină, se amestecă, se toarnă smântina, se adaugă sare și piper după gust, se lasă să mai dea 2—3 clocote și se servește cu legume sote (v. rețeta 221) sau salată verde.

778. INIMA DE VIȚEL UMPLUTĂ — 500 g inimă, 1 felie franzelă, 1 pahar lapte, 50 g slănină afumată, 1 ceapă, verdețuri, 1 ou, resturi de carne de vițel, vacă sau porc, $\frac{1}{2}$ pahar cu vin, sare, piper, 25 g unt.

Se despică inima, fără să se separe complet cele două jumătăți. Se scoate cheagul de sânge din mijloc, lasând pereții interiori intacti. Se pune sare și piper și se umple cu o umplutură afumată, preparată astfel: se amestecă o felie de franzelă, muiată în lapte cu o tocătură de slănină, resturi de carne de vițel, vacă sau porc, ceapă verdețuri, puțină sare, piper și un ou. Se înfășoară inima în felii subțiri de slănină și se leagă cu sfoară. Se fierbe înabuzit, la foc mic, o oră.

Cînd mîrta este fiartă, se aşază pe o farfurie, se scoate sfoara şi se stropeşte cu sosul din cratiţa, scazut şi amestecat cu vin şi cu puţin unt (cît o nucă).

779. LIMBA AFUMATĂ, LA CUPTOR — 750 g limbă, 100 g unt, sare.

Se spală, se fierbe în apă cu sare şi se curată limba. Se dă la cuptor 30 minute cu 50 g unt şi 2—3 linguri de apă caldă. Se stropeşte din cînd în cînd cu sosul din tava. Se scoate pe un fund. Se taie felii groase de 1,2 cm şi se aşază pe farfurie, în ordinea în care au fost tăiate.

Se serveşte cu pireu de legume (v. reţeta 190—196).

780. LIMBA ÎN ASPIC — 1 kg limbă afumată, 200 g aspic, 1 castravecior, 1 gogoşar, 1 pahărel cu vin, 1 foaie de dafin, 3—4 boabe de piper, sare.

Se fierbe limba în apă cu vin, sare şi mirodenii. Se scurge, se răceşte, se taie felii. Se topeşte aspicul şi se toarna un strat de 2 cm într-o formă lunguată. Cînd aspicul s-a prins, se face o garnitură din felute de castravete şi gogoşar. Se aşază deasupra felule de limba în ordinea în care au fost tăiate. Se toarnă restul de aspic şi se dă la reţ. Înainte de a se rasturna, se moale forma în apă caldă.

781. LIMBA CU CASTRAVECIORI — 1 kg limbă, 6 castraveciori muraţi, 1 lingură făină, 1 lingură muştar, 1/2 linguriţă zahăr pudră, sare, sos de supă, 50 g untdelemn, sare.

Limba foarte bine spălată, se fierbe în apă clocotită cu zarzavat de sapa şi sare. Cînd este gata se curată de piele şi se taie felii. Se prepară un sos din untdelemn, făină, muştar şi zahăr, diluat cu zeama în care a fiert limba. Se aşază în cratiţă felile de limbă, cu deasupra castraveciorii tăiaţi rondele şi se umple cu sosul. Se lasă să meargă cîteva clucote pînă scade puţin sosul.

Observaţie. Din zeama în care a fiert limba se poate prepara o supă.

782. LIMBA CU CIUPERCI — 750 g limbă, 1/2 kg ciuperci, 2 cepe, zarzavat de supă, 100 g untdelemn, sare.

Se fierbe limba bine spălată, 30 minute în apă cu sare. Se scoate, se curată de piele şi se pune din nou la fiert adăugînd ceapă şi zarzavat de supă. Ciupercile se curătesc bine cu unt de cîmă. La servit se aşază felile de limba în mijlocul farfuriei şi ciupercile împrejur.

783. LIMBA LA CUPTOR — 750 g limbă, 100 g unt, 2 cepe mici, 1 legătură pătrunjel, 2—3 castraveciori muraţi, 1 pahar cu vin alb, sare, piper, pesmet.

Se fierbe limba în apă cu sare, se curată şi se taie în felii (v. reţeta 781). Se pregăteşte un amestec înabusit în unt din ceapa tăiată

pestisori, patrunjel verde, castraveciori, sare, piper. Se aşază un strat de amestec, unul de felu de limba pînă ce se termina materialul. Se presara pesmet pe deasupra. Se toarna o jumătate de ceaşcă de zeama în care a fiert limba şi vin. Se dă la cuptor pînă se rumeniceşte frumos.

Se serveşte cu un sote de legume (v. reţeta 221).

784. LIMBA CU MASLINE — 750 g limbă, 2 cepe, 1 lingură făină, 100 g untdelemn, 1 lingură bulion, $\frac{1}{2}$ lingură oţet, 1 lingură zahăr, $\frac{1}{2}$ kg măsline, $\frac{1}{2}$ lămîie, sare.

Se înabuşă în untdelemn cepele tăiate mărunt. Se adaugă făina şi se stinge cu zeama în care a fiert limba. Se lasă să dea cîteva clocote. Se adaugă bulionul, oţetul şi zahărul. Separat se spală, se crestează măslinele şi se dau în cîteva clocote. Se scurg şi se pun să fiarbă în sos, adăugînd puţină zeamă. Cînd măslinele sînt fierte, se adaugă limba fiartă (v. reţeta 781), tăiată felu şi lămîia curăţată şi tăiată felu. Măslinele fund sărate, mîncarea se gustă la sfîrşit şi se adaugă sare numai dacă este nevoie.

Se poate servi caldă sau rece.

785. LIMBA DE PORC ÎNABUSITĂ — 2 limbi de porc, 2 cepe, 1 lingură bulion, 1 ceaşcă vin, 2 linguri untdelemn, sare, piper, $\frac{1}{2}$ kg cartofi.

Se spală limbele şi se fierb în clocot 5 minute. Se scot din apă şi se curăţă de pieţu. Se înabuşă la foc mic, apoi se pun să fiarbă în untdelemn amestecat cu o ceaşcă de apă şi una de vin, împreună cu cepele sare şi piper. Din cînd în cînd se mai toarnă puţină apă. La sfîrşit se pune bulionul şi se serveşte cu cartofi fierţi cu sare.

786. LIMBA RASOL CU SOS DE ROŞII — 1 kg limbă, 1 ceapă, 1 kg roşii, sare.

Se fierbe şi se curăţă limba (v. reţeta 781). Se scurge, se taie felu şi se acoperă cu sos de roşii (v. reţeta 275).

787. LIMBA CU RIZOTO — 750 g limbă, 2 ceapute orez, 100 g unt, 2 linguri caşcaval, 1 kg roşii, 1 ceapă, sare.

Se fierbe limba (v. reţeta 781). Separat se fierbe orezul şi se amestecă cu sare şi unt. Se aşază pe farfurii felile de limbă şi alături rizoto presărat cu caşcaval ras. Se toarnă deasupra un sos de roşii (v. reţeta 275).

788. LIMBA CU SOS CATIFELAT — 1 kg limbă, sare, sarsavat de ouă.

Se fierbe limba, se curăţă, se taie felu şi se acoperă cu sos catifelat (v. reţeta 251).

789. LIMBA CU SOS PICANT — 750 g limbă de vacă sau vitel, 2—3 cepe, 1 felie pine albă, 1 pahar lapte, 100 g unt, cîte 2 fire de ceapă verde, 2—3 castraveci acra, cîteva frunze de tarhon, 2 linguri pîmet, 1/2 pahar cu vin alb, sare, piper.

Se curăță și se fierbe limba (v. rețeta 781). Separat se prepară sosul astfel: se amestecă untul cu pînea muiată în lapte sau apă și cu tarhonul, ceapa castraveciilor tăiate marunt.

Se pune un strat de amestec pe fundul vasului în care se servește la masă. Se acoperă cu jumătate din felule de limbă tăiate frumos. Se adaugă sare, piper după gust. Se repetă operația, terminînd cu felule de limbă stropite cu vinul amestecat cu 1/2 ceașcă de zeamă în care a fiert limba. Pe deasupra se presară pesmetul cerșut. Se rumenește la cuptor la foc potrivit 30 minute. În lipsă de cuptor, se poate fierbe limba foarte încet pe masină.

790. LIMBA LUMPUȚĂ — 750 g limbă de vitel, 300 g unt, 1 ceapă mică, 1 lămîie, 3 ouă, 4—5 linguri pîmet, 150 g sardine, sare.

Se spală și se fierbe limba în apă cu sare, se curăță de pielea și se taie felii de 1/2 cm, tăsiînd marginile legate între ele ca la o crămida. Separat se freacă un ul, se adaugă sardine bine zdrobite și lămîișoarele, zeama de la 1/2 lămîie, ceapa tăiată foarte mărunț și pesmetul. Se umple limba cu această pastă, așezînd felule la fiecare fel ca pasta să nu iasă afara. Se leagă ușor și se rumenește repede în unt fierbinte. Se scoate pe farfuri. Se înăutură așa. În unt se pune stoarcă restul de lămîie și se toarnă peste limba. Se servește cu sote de legume (v. rețeta 221).

Se pot înăuturi sardinele cu carne de vitel sau resturi de supă de carne pînă în mașina de tocat, iar pesmetul cu o felie de pine albă muiată în lapte și stoarsă.

791. LIMBA PE VARZA — 750 g limbă, 1 varză, 100 g untdelemn, piper boabe, 1/2 l borș, sare.

Se fierbe și se curăță limba (v. rețeta 781). Se taie felii groase care se așază cu varza caldă cu untdelemn amestecat cu sare. Boabe de piper și acrită cu borș.

792. MARINATII DE VITEL CU GALUȘTE DE ALUAT — 250 g creier, 250 g ficat de vitel, 250 g ceapă, 50 g unt. Galuștele: 3 ouă, 75 g unt, 100 g smîntînă, 1/2 l lapte, făină cît cuprinde. Sosul: 50 g unt, 1 lingură făină, 150 g smîntînă, 1/2 lămîie, sare, piper.

Se înăbușă în unt ceapa, curățită și tocată, împreună cu creierul și ficatul, curățiti și tăiați bucățele. Se amestecă din cînd în cînd ca să nu se prînda de fund. Cînd ceapa s-a topit și ficatul s-a rumenit, se dau deoparte.

Pentru galuște se freacă 50 g unt ca o spumă. Se adaugă ouăle unul cîte unul, smîntîna și făina pînă se obține un aluat moale, care

se ia cu lingura și se pune să fiarbă în laptele clocotit. Se așază găluștele fierte într-o formă unsă cu restul de unt și deasupra lor măruntăile. Se acoperă totul cu un sos preparat din unt topit, la care s-a adăugat faina desfăcută cu smântină, zeamă de lămie, sare și piper după gust. Se coace și se servește în formă.

793. MOMITE DE BERBEC LA GRATAR — 400 g momițe, 1 lămie, sare.

Se spală momițele și se freacă cu zeamă de lămie. Se sarează și se frig pe gratar bine încins, rumenindu-le pe ambele părți. Se servesc cu un sote de legume (v. rețeta 221) sau o salată.

794. MOMITE ÎNABUȘITE — 500 g momițe, 100 g unt, 1 ceapă, sare, piper.

Se pregătesc momițele ca în rețeta precedentă. Se înăbușă în tigaie cu unt, ceapă, sare și piper. Se adaugă câte puțină apă până se moale bine. Se servesc cu un pireu de legume (v. rețeta 190—196).

795. MUSACA DE RINCHII CU CONOPIDĂ — 750 g rinchi de vacă, 1 conopidă mare sau 2 potrivite, $\frac{1}{2}$ ceapă untdelemn, 1 lingură pesmet, $\frac{1}{2}$ lingură bulion, 5 cepe.

Se curăță rinchiul de grăsime, se taie în două, se opăresc și se țin 30 minute în apă rece. Se taie bucățele mici și cu jumătate din untdelemn se înăbușă împreună cu cepele tăiate felii subțiri. Se așzonează după gust și se acoperă cu apa caldă. Se lasă să fiarbă acoperit până se moale, când se adaugă în sos bulionul. Conopida curățată, spălată, fiartă și scursă se împarte în buchetele. Se unge un graten cu untdelemn, se presară cu pesmet și se așază un rând de rinchi, un rând de conopidă, ultimul rând fiind de conopidă. Se toarna și restul de untdelemn, se presara restul de pesmet și se coace 30 minute. Se servește caldă.

Observație: Grăsimea de la rinchi spălată și tăiată bucățele, se topește cu o cană de apă și se coșește la prăjituri sau la prăjit cartofi.

796. PATU' DE FIAT I — $\frac{1}{4}$ kg ficat de porc, $\frac{1}{4}$ kg carne de porc, 1 ceapă mică, $\frac{1}{2}$ lămie, 1 măr mic, 1 ou, sare, piper.

Carnea spălată se pune la fiert cu ceapa. Când a fiert se adaugă ficatul tăiat bucățele și se lasă să fiarbă împreună. După 10 minute se contrăcăză ficatul dacă este fiert întepindu-l cu o furculiță (dacă este fiert nu mai iese din el sucul roșu). Carne și ficatul se scot din zeamă și se trec de două ori prin mașina de tocat. Se pune tocătura într-un castron și se freacă bine, băgând zeamă de lămie, mărul ras, sare, piper și un ou fiert 4 minute (oul trebuie să aibă albușul

tare și galbenușul moale) Pateul se aranjează pe o farfurie și se decorează.

797. PATEU DE FICAT DE CURCAN. — 1 ficat de curcan, $\frac{1}{2}$ l lapte, 150 g unt, 2—3 linguri smântină dulce, 2 ouă, sare, piper, nucșoară, 1 păhărel cu coniac, verdeță.

Se fierbe ficatul în lapte. Se trece fierbinte prin sită. Se amestecă cu untul frecat spuma. Se adaugă galbenușurile răcoapte, smântina, sare, piper, nucșoară și coniac. Se aranjează în forma de m. viliță și se garnisește cu albușul tocat și puțină verdeță.

La fel se pregătește și pateul din ficat de porc (v. 1 kg)

798. PIAAF DE RINICHI. — 1 kg rinichi, 4 cepețe orez, 50 g unt, sare, piper, 1 ceapă, zeamă de carne sau de legume.

Se curăță rinichii. Se fierb cu ceapă, se taie felii subțiri. Separat se fierbe orezul cu zeama de la fierul legumelor sau cu zeamă de carne, în lipsa acestora, cu apă. Când orezul este fiert, se adaugă feliuțele de rinichi, untul se gustă de sare, piper, se amestecă, se dă câteva minute la cuptor și se servește.

Se poate servi și cu un sos de roșii (v. rețeta 275)

799. PIAAF DE RINICHI CU CIUPERCI. — 250 g rinichi, 1 ceapă, 2 linguri untură, sare, piper, 100 g ciuperci uscate, 1 pahar orez.

Se curăță și se fierb rinichii (v. rețeta 795) schimbând de câteva ori apa. Se taie bucațele mici și se prăjesc în untură. Se prăjesc apoi ciupercile muiate din timp împreună cu puțină ceapă rasă, sare și piper. De asemenea, se prăjește și orezul și se stinge cu apă. Se amestecă totul și se mai lasă la foc mic pînă ce fierbe orezul.

Se servește fierbinte.

800. RAVIOLI. — Aluatul: 2 ouă, sare, 1 pahar făină, 3 linguri apă. Umplutura: 200 g creier, 100 g ciuperci, 50 g unt, 1 felie de pîine muiată în lapte, sare, piper, 3 linguri pesmet, 50 g unt.

Pentru ravioli se face un aluat de tăiței (v. rețeta 1014), care se întinde în două foi rotunde și nu se mai lasă la uscat. Pe una din foi se așază din loc în loc umplutura cît o nucă. Se acoperă cu a doua foaie. Se presează bine cu degetele împrejurul fiecărei grămăjoare de umplutura ca să se lipească foile. Se taie pătrate cu ruleta dințată. Se fierb ca și tăiței în apă clocotită cu sare.

Pentru umplutura se curăță creierul, se spală, se taie bucațele și se înabuşă în unt. Se adaugă feliuțe de ciuperci, sare, piper, miezul de pîine muiat în lapte.

După ce ravioli au fiert, se opăresc cu unt topit fierbinte sau se tăvălesc în pesmet rumenit în unt. Se servesc cu pireuri de legume.

(v rețetele 190—196), diferite sosuri (de smântină, de roșu sau de ciuperci).

Umplutura poate varia după gust

801. RINICHI CU CIUPERCİ — $\frac{1}{2}$ kg de rinichi, $\frac{1}{2}$ kg ciuperci, 100 g unt, 2 cepe, 1 pahar vin, 2 linguri smântină, $\frac{1}{2}$ kg roșu, sare, piper.

Se pregătește un sote de rinichi (v rețeta 809). Se adaugă un sote de ciuperci cu sos de smântină (v rețeta 139). Se acoperă cu un sos gros de roșu, se pune sare și piper. Se fierb împreună încă 10 minute. Se poate servi cu mămăliguță.

802. RINICHI LA GRĂȚAR CU CARTOFI PRAJIȚI — $\frac{1}{2}$ kg rinichi de porc, sare, piper, $\frac{1}{2}$ kg cartofi, 3 linguri ulei.

Se curăță rinichii (v rețeta 795). Se creștează și se prăjește pe un grătar bine încins. Sarea și piperul se adaugă când sînt fișți. Se servesc cu cartofi prajiți și gogoșari copleți sau murați.

803. RINICHI CU PIREU DE MALAI — $\frac{1}{2}$ kg rinichi de vițel, 50 g unt, lărd, sare, piper. Pireul: 500 g mălai, 70 g unt sau margarină, sare, piper.

Se curăță rinichii de piele și grăsime (v rețeta 795). Se țin 5 minute în apa clocotită, se taie felii rotunde și se rumenesc 10 minute în grăsime. Se adaugă sare și piper. Se servesc cu un pireu de malai preparat astfel: se toarnă malaiul în $\frac{1}{2}$ l apă clocotită cu sare, se pune puțin piper și unt sau margarină și se fierbe încet, amestecînd continuu 40 de minute. Se toarnă pe o farfurie cu felule de rinichi așezate deasupra.

804. RINICHI DE PURCEL SOTE — $\frac{1}{2}$ kg rinichi, $\frac{1}{2}$ kg ceapă, 100 g unt, cîteva ciuperci, $\frac{1}{2}$ pahar cu vin alb, cimbru, sare, piper.

Rinichii curățați și spalați (v rețeta 795), se taie feluțe subțiri și se așază într-o cratiță în care s-a topit 50 g unt. Se lasă să se prăjească 5—7 minute. Se acoperă și se țin la cald deoparte. În restul de unt se moare ceapa tăiată felii rotunde. Se adaugă ciupercile tăiate feluțe și se lasă cu ceapă muiată 10 minute. Se rastoarnă ciupercile peste rinichi, se adaugă vinul, cimbrul, sare și piper după gust. Se acoperă și se fierb la foc domol pînă scade zeama. La sfîrșit se adaugă 1—2 linguri cu sos de roșu (v rețeta 275) și se lasă să mai dea un clocot.

Se servesc fierbinți cu un pireu de cartofi (v rețeta 190), macaroane sau orez fiert în apă cu sare.

805. RINICHI DE VIȚEL LA CUPTOR — 500 g rinichi, 100 g unt, 1 ceapă, 1 morcov, 1 pătrunjel, 1 pahar cu vin, sare, piper.

Se curăță și se opăresc rinichii (v rețeta 795). Se pun într-o tavă cu o lingură de unt, ceapa, morcovul și pătrunjelul. Se acoperă și se

dau la cuptor. Când s-au înmuiat, se scot și se adaugă peste sos un pahar cu vin. Se scade, se pune sare și piper. Se servește cu un sote de legume (v. rețeta 221).

806. RUIADĂ DE CREIER — 1 l lapte, 2 linguri făină, 75 g unt, 4 ouă, sare, 2 linguri cașcaval ras. Umplutura: 200 g creier, 2—3 ciuperci, 50 g unt, 1 ceapă mică, sare, piper.

Se fierbe laptele în clocot cu un vîrf de cuțit de sare și 50 g unt și se toarna toată făina o dată, amestecînd bine pînă se desface compoziția de pe marginile cratitei. Se da deoparte. Când s-a răcit puțin, se adaugă gălbenușurile unul cîte unul, cașcavalul ras și albușurile batute spuma. Se unge o tavă cu restul de unt și se toarnă compoziția. Se rumenește la cuptor. Se răstoarna apoi pe un șervet, se umple cu umplutură de creier (v. rețeta 663), se rulează și se mai ține la cuptor 10—15 minute. Se servește caldă.

807. SALATE VERZI CU MADUVĂ PE CANAPELE. — Oase de vacă cu măduvă, zarzavat de supă, sare, 2 cepe, 4 salate, feluțe subțiri de franzelă veche, piper, nucșoară, $\frac{1}{2}$ ceapă untdelemn.

Se spală oasele, se pun la fiert și se spuminesc. Se adaugă zarzavatul și ceapa și se fierb 3—4 ore. Se scoate măduva din oase.

Salatele întregi, spalate, scurse, se înăbușă în untdelemn cu sare (fără apă), pînă se moale complet. Feluțele de pine, rumenite în grăsimi, se așază pe o farfurie fierbinte. Se acopera cu salata fiartă și pe fiecare se pune cîte o bucată de măduvă fierbinte, presărata cu piper și puțină nucșoară rasă. Se servește imediat. Se poate acoperi cu un sos imitație maderă (v. rețeta 200).

808. SĂRMĂLUȚE DE LĂPTUCI CU CREIER — 500 g creier, 150 g slămină proaspătă, 100 g unt, 3 cepește orez, 5—6 lăptuci cu frunze mari, 200 g smintină, mărar și pătrușel verde, sare, oțet, piper.

Se opăresc în apă clocotită cu sare și oțet frunze mari de lăptucă. Se scot imediat și se scurg. Din aceste frunze se fac sărmăluțe umplute cu o linguriță de orez fiert pe jumătate amestecat cu unt, piper, bucățele mărunte de creier fiert (v. rețeta 761) și verdeață tăiată mărunț. Se așază într-o craticioară al cărei fund a fost tapelat cu frunze de lăptucă crude, tărate sînu late de 1 cm și feluțe de slămină. Se umple cu zeama în care a fiert creierul. Se acoperă și se fierb încet 30 minute.

Se servesc calde cu smintină.

809. SOTE DE RINICHI — 750 g rinichi, 250 g ceapă, 150 g untură, 1 lingură bulion sau pastă de roșii, sare, cimbru, $\frac{1}{2}$ pahar cu vin.

Se curăță rinichii, se spală, se opăresc (v. rețeta 795). Se taie în două, apoi în feluțe subțiri și se înăbușă cu jumătate din grăsimi. Se taie ceapa și se înăbușă cu restul de grăsimi. Când începe

să se rumenească se adaugă cimichii, piperul, cimbrul bulionul, vinul, sarea și se mai fierb 5—6 minute

Se servește cu cartofi fierți, orez fierț sau macaroane fierțe și salată.

810. TOCANA DE FICAT — $\frac{1}{2}$ kg ficat de vițel, 5 cepe mari, 2 linguri bulion, 2 linguri grăsime, 1 pahar cu vin, sare, piper, pătrunjel verde.

Se taie ceapa felii subțiri, se așază în cratiță cu grăsime, se acoperă și se lasă pe foc domol pînă se topește ceapa. Se adaugă bulionul, se mai fierbe puțin, apoi se pune ficatul tăiat bucățele. Se lasă să fiarbă înabusit. Se stinge cu vin. Se adaugă piper. Dacă este nevoie se mai pune și puțină apă și se lasă să scadă. Ca să nu se întareasca ficatul, se pune sarea la urmă. Se presară pătrunjel verde tocat.

Se servește cu garnitură de orez sau de macaroane fierțe

811. TOCANIȚA DE VARĂ CU MĂRUNTAIE DE PASĂRE, — Măruntaie de pasăre, 1 vinetă mică, 2 gogoșari, 4 ardei, 1 ceașcă seamă de carne, 1 ceapă, $\frac{1}{2}$ kg roșii, 1 lingură făină, 75 g unt sau grăsime de pasăre, sare, verdețură.

Se înăbușă în grăsime măruntaiele cu ceapa tocată mărunt și puțină sare. Se adaugă arden și gogoșarii tăiați felii. Se toarnă zeama de carne sau apă și se lasă să fiarbă acoperit. Cînd s-au murat, se adaugă vînata coaptă, curățită și desfacută în felii, și roșiile fierțe și strecurate, îngroșate cu făină. Se dă la cuptor pînă ce sosul a scăzut.

Se presară verdeța tocată și se servește.



Tocături



812. ARDEI UMPLUȚI CU CARNE. — 8—10 ardei, 400 g carne (pulpă) fără os, 500 g roși, 1 ceșcuță de orez, 1—2 cepe, 100—150 g unt sau 80 g untură, sare, piper, 1 legătură mică de mărar și una de pătrunjel, 1 linguriță zahăr, 200 g smântână, 1 ou, miez de pine.

Se gustă ardei să nu fie uși, se spală, se taie un căpăcel de jur împrejurul codiței, se scot semințele, se spală și se lasă cu gura în jos să se scurgă. Se umplu ardei cu tocătura de carne preparată astfel. Carnea se trece prin mașina de tocat împreună cu ceapa și miezul de pine muiat. Se adaugă orez spălat și scurs, o ceșcuță de apă rece, sare, piper, oul și verdeța tocată. Dacă este slabă carnea, se adaugă o lingură de grăsime. Se amestecă bine. Căpăcelele se înfig cu codița în umplutura. Se așază ardei într-o tavă, fie cu gura la marginea tăvii, fie invers. Se presară printre ei grăsimea tăiată bucățele și roșiile tărate, curățate de piețiță și de semințe. Se toarnă o ceașcă de apă caldă în care s-a topit o linguriță de zahăr (după gust) și se dau la cuptor, unde se rumenesc și se fierb în același timp. Înainte de a fi puși la fiert ardei se pot prăji în tigaie cu grăsime încinsă. Se recomandă primul procedeu.

Se servește la masă cu smântână sau iaurt și verdeță presărată deasupra.

813. RIFTEC TOCAT. — 300 g pulpă de vacă fără os, 125 g măduvă, 1 lingură griș, 4 ouă, 200 g miel de pine, 1 pahar lapte, 1 ceapă, sare, piper, nucșoară pisată, 200 g unt, 1 pahar cu vin alb, 1/2 lămâie, 4—5 linguri zeamă de carne sau supă caldă, pătrunjel verde tocat.

Carnea se toacă, se amestecă cu măduvă, sare, piper, nucșoară, griș, ouale, miezul de pine muiat în lapte și stors, ceapa tăiată mărunt și înăbușită în unt. Se amestecă bine și se lasă să stea la rece.

o oră. Din tocătura se fac chiflele de mărime potrivită. Se pun în ligare în unt fierbinte, se acoperă și se prăjesc 15 minute pe fiecare parte. Se așază pe o farfurie caldă. În grăsimea rămasă se toarnă vinul și zeama de carne. Se fierb împreună. Se stoarce zeama de lămîie și se toarnă sosul peste biftecuni. Se presară cu pătrunjel verde.

Se servesc cu crema de spanac (v. rețeta 149).

814. CARTOFI UMPLUȚI CU CARNE I — 8—10 cartofi mari, umplutură de carne obișnuită, 50 g cașcaval, 2 linguri smîntînă, sare, scamă de carne, 2 roși sau 1 linguriță pastă de roșu.

Se curăță cartofii și se scobesc, lăsînd o margine de $\frac{1}{2}$ cm. Se umplu cu carnea preparată ca în rețeta 812. Se așază într-o cratiță. Se acoperă cu zeamă de carne sau apă și sare și se fierb încet. Cînd sînt aproape fierbinți, se adaugă roșile sau pasta de roșu desfăcută în apă. Se toarna smîntînă, se presară cu cașcavalul ras și se dau la cuptor 15 minute.

815. CARTOFI UMPLUȚI CU CARNE II — 8—10 cartofi mari, 200 g friptură de vițel sau pîncă, 2 gălbenușuri, 75 g unt, 4 linguri cașcaval ras, pătrunjel verde, sare, piper, 50 g costiță afumată, 1 lingură pesmet, 1 lingură zeamă de carne sau lapte.

Se coc cartofii numai pe jumătate. Se taie în două în lung. Se scoate miezul și se lasă o margine de $\frac{1}{2}$ cm. Se toacă mînuț carnea și costița, se amestecă cu gălbenușurile, verdeța, zeama de carne sau laptele, sarea și piperul. Se umplu cartofii cu acest amestec. Se așază într-un grăten uns cu unt, tapetat cu pesmet și cașcaval ras. Se pune o bucăciță de unt pe fiecare cartof și se rumenesc la cuptor.

816. CARTOFI UMPLUȚI CU PEȘTE — 8—10 cartofi, 200 g pește, 75 g unt, 4 linguri cașcaval ras, verdeță, sare, piper, 1 lingură pesmet.

Se toacă peștele și se leagă cu un sos alb (v. rețeta 242). Mai departe se gătesc ca în rețeta 815.

817. CASTRAVEȚI UMPLUȚI CU CARNE I — 4 castraveți, 500 g carne tocată, 1 ceapă, 1 felie franzelă muiată în lapte, 100 g unt, 1 lingură făină, sare, piper, 1 legătură pătrunjel, 2—3 linguri smîntînă.

Castraveții curățiți de coajă se taie în bucăți de 7—8 cm lungime și se scobesc cu o linguriță facînd păharele la care pereții și fundul au o grosime de $\frac{1}{2}$ cm. Se umplu cu o tocătură obișnuită (v. rețeta 812) fără orez. Se așază într-o cratiță sau într-o formă de sticlă, în picioare. Deasupra se toarnă un sos preparat din restul de unt topit în crăcioară, făină și o ceașcă de apă. Se acoperă și se ține la foc potrivit, 45 de minute.

Se servesc cu smîntînă.

818. **CASTRAVEȚI UMPLUȚI CU CARNE II** — 4 castraveți, 300 g carne tocată, 2 cepe, marar, pătrunjel, sare, piper, 100 g unt, 2 cești zeamă de carne, 2—3 linguri de smântină.

Se fierbe carnea trecută de două ori prin mașina și amestecată cu cepele rase, mararul și pătrunjelul tăiat marunt, $\frac{1}{2}$ lingurița de sare și puțin piper. Se adaugă 50 g de unt și o ceașcă de zeamă de carne sau de apă. Se umplu castraveții pregătiți ca în rețeta 817 cu locutura aproape fiartă, în care s-a adăugat smântina. Se așază castraveții într-un vas de sticlă, în picioare. Se adaugă și restul de zeamă de carne și de unt, tăiat bucăți și se lasă să fiarbă acoperiți, la foc potrivit, 45 de minute, până ce scade sosul.

819. **CEPE UMPLUTE CU CARNE** — 8 cepe mari, verdeață, 100 g unt, 250 g carne tocată, $\frac{1}{2}$ ceapă orez, $\frac{1}{2}$ kg roșii, sare.

Se curăță cepele fără să se taie rădăcina fibroasă. Se scobesc, lăsând o margine de 2—3 cm. Se pregătește umplutura obișnuită (v. rețeta 812), apoi se umplu și se prăjesc puțin cepele umplute. Se adaugă o ceașcă de zeamă de carne sau apă, sare și roșii. Se fierb acoperit la foc potrivit. Înainte de a le servi, se presară verdeață tocată.

820. **CHIFTELE MARINATE** — 350 g carne de vacă fără os, 1 cepe, 1 felie pine albă, 1 ou, 1 foaie de dafin, 1 lingură bulion, 2 linguri făină, 150 g untdelemn, 1 ceașcă zeamă de carne, piper, sare, 1 linguriță de zahăr, 1 linguriță oțet, 2—3 linguri smântină.

Se pregătește locutura de carne (v. rețeta 812) fără orez. Se fac chiftelute mici rotunde. Se tăvălesc prin făină și se prăjesc într-o tigaie cu untdelemn încins. După aceea, se așază într-o cratiță și se toarna deasupra sosul preparat astfel: se amestecă pe foc untdelemn cu $\frac{1}{2}$ lingură de făină. Se stinge cu apă caldă sau cu zeamă de carne. Se adaugă bulionul, zaharul (dacă bulionul este acru), foaia de dafin, sare și oțet după gust și se toarnă sosul peste chiftelute. Se lasă să mai fiarbă puțin la un foc mic.

821. **CHIFTELE DE ȘUNCĂ** — 250 g șuncă, $\frac{1}{2}$ kg cartofi, 2 ouă, 1 lingură pesmet, 150 g untdelemn, $\frac{1}{2}$ pahar lapte, sare, piper.

Se fierb cartofii în coajă, se curăță și se trec prin mașina de tocat împreună cu șunca tăiată bucățele mici. Se amestecă cu un ou întreg, lapte, sare și piper. Se fac chiftelute, se dau prin ou și pesmet și se rumenesc în untdelemn.

Se servesc cu sote de legume (v. rețeta 221).

822. **CIRNAȚI DE PORC CU SOS DE VIN** — 400 g cîrnați, $\frac{1}{2}$ pahar cu vin alb, 50 g ouă, nucșoară, 1 kg cartofi, pătrunjel verde, sare.

Se fierb 5 minute cîrnații cu $\frac{1}{2}$ ceașcă de apă clocotită. Se aruncă apa și se înlocuiește cu vin. Se adaugă nucșoară cit o boabă de piper

și untul. Se acopera și se fierb la foc potrivit 15 minute. Se servește cu cartofi fierți, în apă cu sare și apoi presarați cu verdețea.

823. CRĂNVARȘII ÎN ALAAT — 400 g crănvarși, 150 g făină, 150 g unt, 3 linguri smântână, 1 ou, o salată oarecare, sare.

Se frământă un aluat din făina, unt, smântână și oue. I se dă forma de minge și se lasă să se odihnească câteva ore la rece. Se întinde o foaie cu machia de ciuit. Se pune dreptunghiuri puțin mai lungi decât crănvarșii. Se învelesc crănvarșii în aluat. Se lipesc dreptunghiurile pe margini cu albuș de ou și se ung deasupra cu galbenus. Se coace într-o tavă neunsă.

Se servește cu o salată.

824. DOVLECELI TABULI CU CARNE I — 4 dovlecei, 300 g carne, 1 ceapă, câțiva orezi, 1-2 cepe, 100-150 g unt, sare, piper, 1/2 lingură făină, 2 roși, marar, patrunjel verde, 200 g smântână sau iaurt.

Se curăță dovleceii de coajă, se taie în 2-3 bucăți. Se scoate miezul, se taie în două și se pune dovleceii ca un sticleț în tava, pe fundul la care perete și fundul au o grosime de 1/2 cm. Se umple sticlețul cu carne, piper, sare, reteta 812. Se procedează la fel, departe ca la a doua umplere, cu însoțirea că roșiile se așază. Ard dovleceii sunt aproape gata și în sos se pune făina desă că cu puțină apă.

825. DOVLECELI TABULI CU CARNE II — 3 dovlecei mari sau 4 mici, 1 ceapă orez, 300 g carne grasă de bœuf fără os, 1 ceapă, 1 legătură patrunjel, 1 cașca de usturoi, 1 kg roși, 1 ceapă scumă de așezat, 50 g unt-decarn, sare.

Se adaugă la umplutura a reteta 812, usturoi tăiat fin. Se așază dovleceii într-o cratiță cu o lingură de unt-decarn, zeamă de așezat și se fierbe la foc potrivit, pînă ce s-au muiat și se scoate din cratiță în cratiță cu sosul din cratiță.

826. FRIGITURA DE CARNE DE VACĂ FOCATA CU CARTOFI — 250 g carne de vacă, 250 g carne de porc fără oase, sare, piper, 1 ceapă, 1 ou, 1 felie de franzetă, 100 g unt-decarn, 150 g smântână, 100 g făină, câțiva cașci de usturoi.

Se pregătește focatura de carne obișnuită (a reteta 812) fără orez. Se așază într-o tavă unsă cu 1/2 linguri de unt-decarn, puțină apă în forma unei cutite mari. Se înfășoară cu bucată de scumă și se acoperă dându-i aspectul unui arc. Se coace în cuptor. Când frigitura începe să se rumenească se adaugă puțină apă și se scoate pește cu sosul din tavă pînă se rumenește complet. Se toarnă atunci smântîna în sos.

Se servește caldă, cu garnitură de cartofi fierți și sosul din tavă.

827. GULII UMPLUTE CU CARNE — 8-10 guli, 300 g carne fără os, 1 lingură orez, 1 ceapă, sare, 100-150 g unt, mărar, pătrunjel, $\frac{1}{2}$ lingură zahăr, 100 g smântână.

Se curăță gulile și se taie un căpăcel. Se scobesc lăsând o margine de $\frac{1}{2}$ cm de jur împrejur. Se opăresc în apă clocotită cu sare. Se scot. Se răcesc și se ung cu carnea pregătită ca pentru ardei umpluți (v. rețeta 812).

Se servesc cu smântână.

828. GUȘĂ UMPLUTĂ SAU GIT UMPLUT — Gușă de curcan (pieița de piept), ficatul, 150 g carne de curcan, 150 g unt, 1 ceapă, 1 felie de piine, 1 ceașcă lapte, sare, piper, 50 g stafide, 1 lingură zahăr, 2 cești zeamă de carne, 2 ouă.

Se scoate pielea dinprejurul pieptului împreună cu grăsimea. Se coase în forma de saculeț. Se trece prin mașină carnea și ficatul. Se amestecă cu miezul de piine muiat în lapte, ceapa înabusită în unt, ouăle întregi, stafide, sare și piper. Se umple saculețul, se coase la gura și se rumenește în unt. Se așază într-o tavă adăugând treptat zeama de carne, cu care se stropește gușa, și se ține la cuptor aproximativ o ora înainte de a servi, se unge cu un sos de zahăr ars (v. rețeta 250) stins cu zeamă de carne.

Gitul se umple la fel și se coase la amândouă capetele.

829. MEDALIOANE CU FELII DE LĂMIIE — 500 g carne fiartă și tocată, 100 g pesmet, $\frac{1}{2}$ ceașcă lapte, 1 lingură smântână, 1 gălbenuș, 2 linguri făină, $\frac{1}{2}$ lămie, $\frac{1}{2}$ ceașcă molidelera, sare, piper.

Carnea se amestecă cu pesmetul ușor muiat în lapte și cu sare și piper. Se adaugă smântina și gălbenușul. Se fac 12 găluște de mărimea unui ou. Fiecare gălușcă se pune pe un fund de lemn presărat cu făina și se turtește, lăsându-i o grosime de $\frac{1}{2}$ -2 cm. Se trec prin făină și se rumenesc într-o tigaie acoperită, câte 5 minute pe fiecare parte. Se așază medalioanele pe o farfurie caldă. Se garnisește fiecare medalion cu câte $\frac{1}{2}$ felie de lămie.

Se servesc cu salată de telina crudă (v. rețeta 375).

830. MEDALIOANE CU PIEPT DE PASARE — Aceleași cantități ca la rețeta 848.

Se pregătesc la fel cu medalioanele cu felii de lămie (v. rețeta 829).

831. MERE UMPLUTE CU CARNE — 8 mere, $\frac{1}{2}$ kg carne fără os, 1 lingură făină, 1 lingură zahăr, 50 g unt, sare.

Se spală merele, se taie un căpăcel în dreptul codiței și se scobesc cât mai mult, însă cu grijă ca să nu se rupă marul. Se prăjește carnea în unt, se adaugă sare și se fierbe înabusit până scade sucul. Se trece de două ori prin mașina de tocat. Se umplu merele în

untul rămas de la carne, se pune o lingura de făină, se stinge cu un sos de zahăr ars (v rețeta 250) și se subțiază cu apă. Sosul se toarnă peste mere. Se ține la cuptor pînă se moale merele.

Se servesc fierbinți.

832. MERE UMPLUTE CU CARNÉ II — 8 mere roșii (tigănești), 250 g carne tocată, 1 ceapă, 75 g unt, 1 lingură rasă zahăr, 150 g smîntină, sare.

Se umplu merele cu carnea tocată, prăjită ușor în unt o dată cu ceapa tăiată. Mai departe se procedează la fel ca în rețeta 831, iar cînd sînt gata se adaugă smîntina.

833. MITITEI — $\frac{1}{2}$ kg carne de vacă grasă de la cenă, 2 vîrfuri de cușit de piper, 1 vîrf de cușit bicarbonat sau $\frac{1}{2}$ pahar mic de sifon, 1 linguriță cimbru, 1 căpățîă usturoi, sare.

Carnea trecută de trei ori prin mașina de tocat se amestecă cu sare, piper, bicarbonat sau sifon și cimbru sfărîmat. Separat se prepară un sos de usturoi în felul următor: se curăță usturoiul se pisăază într-o pială, se amestecă cu 2—3 linguri de apă, se strecoară zeama în tocătură și se amestecă bine. Tocătura se lasă 2—3 ore la gheață sau la rece. Se ia cu lingura cantități egale din tocătură și cu minile în apă se formează mititei de aceeași mărime. Se așază pe un fund de lemn. Se frig pe grătar la foc tîlce. Se pot frige și în tigaie cu puțină grăsime.

834. MUSACA DE CARTOFI — $\frac{1}{2}$ kg carne tocată, 200 g untdelemn, 1 litru gură bulion, 1 kg cartofi, 2 cepe mici, 1 ou, 1 linguriță făină, 2 linguri lapte, smîntină (facultativ), sare, piper, pătrunjel verde.

Carnea tocată se înăbușă împreună cu ceapa, amestecînd cu lingura pentru a nu se prinde de fund. Se adaugă sare și piper. Se mai prăjește puțin. Se presară pătrunjel verde tocat mărunt. Cartofii curățiți, spalați și tăiați felii rotunde și subțiri se sarează și se rumenesc într-o tigaie cu untdelemn încins. Cînd sînt gata se așază într-un graten uns cu untdelemn sau într-o cratiță, într-un rînd de cartofi, apoi unu, de carne terminînd cu cartofi. Deasupra se toarnă apă amestecată cu o lingură de bulion, atît cît să cuprindă toată mîncarea, și se pune să fiarbă în cuptor, pînă ce mîncarea a sczut și s-a rumenit. Înainte de a o servi, se bate oul cu făina și laptele și se toarnă deasupra. Se mai ține puțin la cuptor ca să se rumenească.

Se pot servi și cu smîntină.

835. MUSACA DE CONOPIDĂ CU CÎRNĂCIORI — 200 g untdelemn, 1 lingură bulion, 2 cepe, 1 ou, 1 linguriță făină, 2 linguri lapte, 300 g cîrnăciori, 1 conopidă mare, sare, piper, verdeță.

Se pregătește ca musacaua de cartofi (v rețeta 834) înlocuînd carnea cu terci de cîrnăciori și cartofii cu conopidă tărată.

836. MUSACA DE CONOPIDĂ CU FICAT. — 2 conopide potrivite, $\frac{1}{2}$ kg ficat de vițel, sau de porc, 1 ceapă, 1 ou, 150 g unt, 1 lingură pesmet, $\frac{1}{2}$ kg roșii, sare, piper, verdeață.

Se fierb în apă cu sare buchetelele de conopidă și se scurg. Se opărește ficatul, se taie în bucățele, se trece prin mașină și se înăbușă în unt, împreună cu ceapa tocată. Se adaugă oul, sarea, piperul, verdeața. Se așază într-o formă unsă cu unt, și tapetată cu pesmet un rînd de conopidă, un rînd de ficat. Se acoperă cu sos de roșii (v. rețeta 275), și se coace 20—25 de minute la cuptor potrivit.

837. MUSACA DE DOVLECEI — 4—5 dovlecei, 300 g carne tocată, 2 cepe, 2—3 legături verdeață, sare, piper, 100 g smîntînă, 200 g untdelemn, 1 cească zeamă de carne.

Se curăță dovleceii, se spală, se șterg și se taie felii rotunde. Se dă sare și se lasă să stea 15—30 minute. Se șterg cu o cârpă și se rumenesc pe amîndouă părțile în untdelemn. Separat se moale ceapa tăiată marunt în untdelemn fierbinte, se adaugă carnea și se amestecă pînă scade toată zeama. Se pune sare, piper și verdeață tocată. Se așază în formă un rînd de dovlecei, unul de carne, ultimul rînd fiind de dovlecei. Se toarnă zeamă de carne sau apă. Se dă la cuptor o oră. Înainte de a fi servit se acopera cu smîntînă și se mai ține 10 minute la cuptor.

838. MUSACA DE OREZ — 300 g carne moale, 4 ceșcuțe orez, 1 ceapă, 100 g unt, sare, piper, verdeață, 2 linguri cașcaval ras.

Se pregătește carnea ca pentru orice musaca (v. rețeta 831). Se fierbe orezul, se scurge și se amestecă cu jumătate din unt, verdeață, sare și piper. Se așază într-un graten uns jumătate din orez. Deasupra se pune tocătura amestecată cu ceapă prăjită și se acoperă cu cealaltă jumătate de orez. Se pune restul de unt și cașcavalul ras. Se dă la cuptor 15 minute.

839. MUSACA DE SPAGHETE — 250 g spaghetti, 300 g carne moale, 1 ceapă, 150 g unt, 50 g untdelemn, 1 ou, 1 lingură pesmet, 750 g roșii, sare, piper.

Se prăjește în untdelemn carnea dată prin mașină și se amestecă cu ceapa tăiată, înăbușită în untdelemn. Se adaugă ouale, sarea și piperul. Se fierb spaghettiile în apă cu sare, se lîmperesc cu apa rece, se scurg, se uparesc cu unt. Se așază într-o formă unsă cu unt și tapetată cu pesmet, ca orice musaca și se toarnă sosul de roșii (v. rețeta 273). Se coace 25—30 minute. Sosul de roșii se poate înlocui cu 200 g smîntînă.

840. MUSACA DE TELINA — 6 feline mărișoare, 300 g carne tocată, 1 ou, 3 cepe, 4 linguri grăsime, 2 linguri bulion, 200 g smântină, sare, pătrunjel verde, 1 ceapă zeamă de carne.

Se înabușă ceapa cu carnea tocată. Când a scăzut zeama, se dă la o parte și după ce s-a răcit, se amestecă cu sare și puțin pătrunjel verde tocat mărunt. Se curăță telina, se taie felii rotunde care se prăjesc. Se așază în graten, ca orice musaca. Se umple cu zeamă de carne sau apă. Se pune bulionul și se dă la cuptor. Când este bine scăzută, se bate un ou și se toarnă deasupra. Se mai dă puțin la cuptor, apoi se servește cu smântină.

841. MUSACA DE VARZĂ — 300 g carne tocată, 1 ceapă, 1 varză potrivită, sare, 1 lingură oțet, piper, 200 g smântină, 1 lingură pesmet.

Se scoate cotorul verzei și se opărește varza 10 minute în apă clocotită cu sare și oțet. Se scurge bine și se desfac foile. Se unge o formă cu grăsime, se presară cu pesmet și se procedează ca pentru musacaua de dovlecei (v. rețeta 837), stropind însă frunzele de varză cu puțină grăsime. Se toarna smântina și se rumenește o oră la cuptor.

842. MUSACA DE VINETE — 300 g carne tocată, 3 vinete, 200 g untdelemn, 2 cepe, sare, piper, verdeață, 200 g smântină, 1 ou, 4—5 roșii.

Se înabușă ceapa cu puțină grăsime într-o tigăie, se adaugă carnea tocată și se prăjesc împreună 10 minute. Se dă deoparte. Se adaugă sare, piper, verdeață tocată mărunt. Se amestecă totul.

Vinetele curățite, spălate și șterse, se taie feluțe rotunde de 1,5 cm grosime, se sarează și se lasă să se scurgă 30 minute. Se șterg și se prăjesc pe amândouă părțile în untdelemn încins. Se așază într-un graten un rând de vinete, un rând de carne, terminând cu vinete. Roșiile, curățite de pieiță și tăiate felii rotunde, se așază peste vinete. Pe toată suprafața se toarnă smântina, amestecată cu ou și untdelemnul rămas de la prăjit. Se dă la cuptor încins timp de o oră.

843. MUSACA DE VINETE ȘI DOVLECEI — 300 g carne tocată, 2 vinete potrivite, 2 dovlecei, 1/2 kg roșii, 1 ceapă, verdeață, sare, piper, 200 g untdelemn, 200 g smântină.

Se pregătește la fel ca musacaua de vinete (v. rețeta 842). Se alternează rîndurile de vinete cu dovlecei.

844. PERISOARE CU SMÎNTINĂ I — 300 g carne de vacă, 1 ceapă, 1 cartof, 1 ou, 1 vîrf de cuțit piper, sare, 1 pahar cu lapte sau apă, 1 ceapă smîntină, 150 g untdelemn, 1 linguriță ulei, 2—3 fire de pătrunjel verde, făină.

Se trece prin mașina de tocat carnea, ceapa, cartoful fiert și răcit, curățit de coajă. Se adaugă sare, piper, un ou și se amestecă bine. Se fac perisoare mici și rotunde cu mina udată cu apă rece. Se

tăvălesc în faimă, se mai învîrtesc în mină, se pun în grăsime fierbinte și se prăjesc. Separat se face un sos alb, subțire, stins cu un pahar de lapte cald (v. rețeta 242). Se adaugă o ceașcă de smîntînă, un praf de sare, pătrun el verde tocat marunt și se toarnă sosul deasupra perișoarelor, lăsînd să mai fiarbă puțin la foc mic.

Observație. La tocaturi se recomandă să se înlocuiască apa cu lapte, deoarece tocătura devine mai pufoasă și mai gustoasă.

845. PERIȘOARE CU SMÎNTÎNĂ II — 300 g carne tocată, 1 ceșcuță orez, 5—6 legăturile de mărar și pătrunjel, 250 g smîntînă, 2—3 linguri untdelemn, 1 ou, 1/2 ceașcă zeamă de carne, sare, piper.

La aceste perișoare, cartoful (v. rețeta 844) se înlocuiește cu orez fiert pe jumătate. Perișoarele se tăvălesc prin ou și verdeață tocată marunt. Se așază într-o crătă, se toarnă untdelemnul și zeama de carne sau, în lipsă, apa caldă. Se fierb la foc potrivit 45—50 minute. Cînd sosul a scăzut, se servesc cu smîntînă tîrnăvită deasupra. Se recomandă să se așeze perișoarele într-un vas de sticlă rezistent la foc, în care se pot servi direct.

846. PERIȘOARE CU TARNON — 300 g carne, 2 linguri grăsime, 1 ceapă mică, puțină lăină, 1 linguriță bulion, 2 legăturile de tarhon, 150 g smîntînă, sare.

Se toacă carnea împreună cu ceapa. Se adaugă sare. Se rămînește puțină faimă în grăsime, se stinge cu bulion, se adaugă apa și se pune la fiert împreună cu tarhonul. Se fac apoi perișoarele și se fierb în sosul de tarhon. Se servesc cu smîntînă.

847. PIRIOALE MOLDOVENEȘTI — 1/2 kg carne, 2 ouă, mîerul de la o felie mai groasă de franzellă, 1 ceapă, verdeață, sare, piper, pesmet, 250 g grăsime.

Se măță carnea de pește și se dă de două ori prin mașina de tocat în cui cu ceapă, mîerul de la felia mățat în apă și stins. Se adaugă apoi ouăle, verdeața tocată marunt, sare, piper și se mîerescă bine. Se rînduiește cantitatea necesară și cu mîna udă se dă forma lunguțată. Se dau prin pesmet sau lăină și se prăjesc în grăsimea bine încălă.

Se servesc cu cartofi, paste și cu murături sau salată.

848. PIRIOALE DIN RESTURI DE CARNE SAU DIN RASOL — 250 g resturi de carne, 100 g costiță afumată fără os, 2 ouă, 1 lingură pesmet, 250 g grăsime, sare, piper.

Se dau prin mașină resturile de carne, se adaugă costița afumată. Se prepară un sos alb (v. rețeta 242) cît mai legat, se adaugă un ou și se amestecă cu carnea tocată, sare și piper după gust. Se așă

să se răcească. Cu o lingură muată în apă se ia din această compoziție cantitatea necesară unei chiflele. Se dau prin ou batut și prin pesmet și se prăjesc alina în grăsime încălzită.

Aceste pirioale se servesc cu salată de sezon.

849. ROSII UMPLETE CU CARNE DE MIEL — 8—10 roșii, 300 g carne de miel tocată, o ceapă, 1/2 ceapă ustulemn, 1 ceapă, 2 căței de usturoi, 3—4 linguri cașcaval ras, sare, piper, pătrunjel verde.

Se taie capacele la roșii spalate și se golesc cu o linguriță. Se toarnă în fiecare roșie golită o linguriță de untulemn cu puțină sare și piper și se pun în tavă, ținându-le la cuptor 5—7 minute. Carnea tocată se amestecă cu ceapă usturoi, pătrunjel și se dă la cuptor 30 minute amestecând-o din când în când. Se adaugă orezul fiert. Se umple roșiile și se presară cu cașcaval ras. Se mai toarna puțin untulemn și se rumenesc în cuptor.

850. ROSII UMPLETE CU CARNE DE VACA — 300 g carne fără os, 1/2 kg smântână, 8 roșii frumoase, 1 ceapă, verdeț, sare, piper, 1 ceapă de orez, 1 ou, 30 g unt, 1/2 kg roșii, făină.

Se pregătește tocătura de carne ca pentru ardei umpluți (v. rețeta 812). Se taie un căpăcel la roșii și se scobește cu grijă miezul cu o linguriță. Se mănășă ceapa cu unt, puțină făină, sare, miezul scos de la reșă și restul de roșii. Se obține un sos în care se pun roșiile umplute cu tocătura de carne acoperite cu căpăcelul lor. Se lasă la fiert în cuptor timp de o oră.

Înainte de a le servi, se acoperă cu smântână.

851. RULADA DE CARNE TOCATĂ — 250 g carne de vacă tocată, 250 g carne de porc tocată, sare, 2 cepe, 1 felie de franzelă, 1 ceapă cu lapte, 1 lingură grăsime, 5 ouă, 100 g smântână.

Se pregătește ca frăptura de carne tocată cu două ouă crude (v. rețeta 891). Într-o tavă se pune o lingură de grăsime, apoi se așază un strat de tocătură peste care se pun trei ouă răcoapte, așezate cap la cap, și se acoperă cu restul de tocătură dându-i o formă lunguiată. Se dă la cuptor și când rulada este coaptă, se toarnă deasupra smântână. Se servește cu macaroane fierte și stropite cu sosul din tavă.

852. RULOURI DE VARZĂ UMPLETE CU CARNE — 300 g carne tocată, 1 varză dulce, 1 ceapă, 1 ou, 1 felie de franzelă, verdeț, 1/2 ceapă borș, 3 linguri smântână, 50 g grăsime, 1 ceapă sos de roșii, verdeț, sare.

Se opăresc foile de varză dulce și pe fiecare se întinde o umplutură (v. rețeta 850). Se face un rulou din fiecare frunză. Se așază rulourile într-un graten lunguiet, cu o lingură de grăsime, borș și sos de roșii. Se lasă să fiarbă încet și să se rumenească în cuptor cel puțin o oră.

Înainte de a le servi se acoperă cu smântână sau iaurt.

853. SARMĂLUȚE ÎN FOI DE VIȚĂ SAU DE SIEVIE — 800 g carne tocată, 30—40 foi de viță, 1 ceapă orez, 2 legături pătrunjel, 2 legături mărar, 100 g unt, 1 kg borș sau zeamă de la 1/2 lămie, smântână, 1 lingură oțet, sare, o linguriță de făină.

Sărmăluțele se pot pregăti din carne de porc amestecată cu carne de vacă, vițel sau miel. Se pregătește tocătura (v. rețeta 812) adăugînd și o linguriță de untdelemn, orezul curățat, spălat și fiert pe jumătate. Se fac sărmăluțe cu frunze de viță fără cotoare, opărite în apă clocotită cu sare și o lingură de oțet. Se ține frunza în mînă, se umple cu o linguriță din tocătura, se răsucește, se strîng capetele. Se așază sărmăluțele într-o cratiță, al cărei fund se acoperă cu frunze de viță și o legătură de mărar întreagă și spălată. Printre sărmăluțe se presara bucatele de unt cît alunele. Se acoperă cu apă fierbinte și se fierb încet la foc potrivit. Cînd sînt fierte (se gustă), se adaugă o linguriță de făină desfacută în apă rece și borșul dat separat într-un clocot și restul de mărar tocat mărunt deasupra. Se lasă să mai dea cîteva clocote și se servesc.

În lipsă de borș se acresc cu zeama de lămie stoarsă în smîntînă și turnată peste sărmăluțele scoase în fafarie. Iar în frunzele de viță se desărează din ajun în apă rece.

854. SARMĂLE GRECEȘTI — 1 varză dulce, 500 g carne tocată, 2 cepe, 1 lingură orez, 6—7 foi de busuioc, 150 g unt, 3 ouă, 1 lămie, 1 lingură oțet, 1 linguriță sare, piper.

Se prăjește într-o tigaie carnea cu 100 g unt. Se dă deaparte și se adaugă orezul, busuiocul tăiat mărunt, un ou întreg și două albușuri, sare, piper și ceapa tocată mărunt.

Separat se curăță și se spală varza. Se desfac foile și se pun la fragezit în apă fiartă, amestecată cu oțet și sare. Se fac sarmale de mărime potrivită și se așază într-o cratiță acoperindu-se cu restul de varză tăiată mărunt. Se adaugă restul de unt, apoi cît cuprinde și se lasă să fiarbă la foc potrivit aproximativ 2 ore. Cînd sarmalele sînt fierte, se bat cele două galbenușuri cu zeama de lămie și cîteva linguri de sos fierbinte și se toarnă peste sarmale.

855. SARMĂLE DE PURCEL CU VARZĂ ACRĂ — 1 kg carne de porc, 2 cepe, 2 linguri orez, 1 varză mare acră, sare, piper, 1 lingură plină cu grăsimi, 1 lingură pastă de roșii sau de ardei.

Se pregătește tocătura cu orez (v. rețeta 812). Se țin foile de varză în apă rece. Se desfac, se scot cotoarele, se aleg partile mai subțiri, se împart foile în două, trei sau chiar patru părți, dacă sînt mai mari. Se fac sarmalele (v. rețeta 853). Miezul de varză tocat mărunt se așază pe fundul cratitei bine unsă cu grăsimi. Sarmalele așezate rînduri, rînduri, se acoperă cu alt strat de varză tocată. Se

toarnă peste ele pasta de roșii sau de ardei, desfăcută cu o ceașcă de apă caldă. Se fierb încet 2¹/₂ ore. Se mai adaugă apă în timpul fierului.

Se servește cu mămăliguță.

856. SARMALE DE VARZĂ CU MEZELURI ȘI OREZ — 1 varză, 200 g mezeluri, 150 g orez, 1 ceapă, 50 g unt, 200 g smântână, 1¹/₂ ceașcă zeamă de carne, sare.

Mezelurile tăiate cuburi mici se amestecă cu ceapa mălăiată în unt fierbinte și se adaugă orezul fiert în apa cu sare. Se fac sarmale cu foile de varză. Se așază într-o formă, se toarnă zeama de carne sau apă caldă și smântina. Se dau la cuptor la foc iute 30 minute.

857. TOCATURA CU CARTOFI ȘI SOS DE ROȘII — 300 g carne tocată, 1 ceapă, 1 legătură pătrunjel, 1 ceașcă zeamă de carne sau de oase, 1¹/₂ kg cartofi, 1 ceașcă lapte, 100 g unt, sare, piper, 1 lingură pesmet, sos de roșii sau o salată.

Se amestecă carnea tocată cu verdețta și se pune să fiarbă bine, împreună cu ceapa tocată și cu zeama de carne sau de oase. Separat se face un pireu de cartofi fierți (v. rețeta 140) cu jumătate din unt. Pe fundul unei cratițe unsă cu unt și presărată cu pesmet se așază carnea, se sarează, se piperează. Deasupra se pune pireul de cartofi și restul de unt țarat în bucațele. Se coace 50 minute și se răstoarnă pe o farfurie rotundă.

Se servește cu sos de roșii sau cu salată de sezon.

858. TELINA UMPLOTA CU CARNE — 8—10 țeline de mărime potrivită, 300 g carne fără oase, 2 cepe, 1¹/₂ ceașcă untdelemn, 1 lingură făină, sare, piper, pătrunjel, 1 felie de pâine, 100 g smântână, 1¹/₂ lamie.

Se face o tocatură obișnuită (v. rețeta 812) fără orez. Se curăță țelina de coajă și se procedează ca la mere umplute (v. rețeta 841). Se prepară un sos din untdelemn și făină desfăcută cu o ceașcă de apă. Se toarnă sosul peste țeline. Se acoperă tava și se lasă să fiarbă încet 1¹/₂ oră.

Se servește la masă cu smântână amestecată cu zeamă de lamie.

Se poate servi și cu un sos făcut din 1¹/₂ lingură de zahăr ars des, făcut cu 2—3 linguri de apă.

859. VARZĂ CREATĂ UMPLOTA — 1 varză creată, 400—500 g carne de vacă și de porc, 2 cepe, 1¹/₂ kg roșii sau bolon, pătrunjel, mărar, 2 linguri untură, 200 g smântână, sare, 2 cești zeamă de carne.

Se împărțește varza, se scurge bine și se desfac foile (se resfiră frunzele) fără a le desprinde de cotor. Se face un litură din carnea tocată ca pentru masacă (v. rețeta 844) și se umplu spațiile dintre foi. În mijlocul verzei se pune o cantitate mai mare, 2—4 rânduri din foile de la margine se lasă neumplute. Se leagă bine cu o sfo-

ricea în cruci și se așază într-o cratiță, turnînd peste ea zeama de carne. Se fierbe acoperit, la foc domol, $1\frac{1}{2}$ —2 ore. Cînd zeama a scăzut, se pregătește un sos din grăsime, făină și zeamă de roșii. Se toarnă peste varză și se mai dă cîteva clocote. Înainte de a o servi se scot sforicelele fără a strica varza. Se acopera cu smîntîna. Se taie la masă felii ca tortul.

860. VARZA UMPLUTĂ I — 1 varză, 300 g carne tocată, 1 ceapă, 2 cepe, orez, 1 ou, 1 lingură unt, sare, piper, verdeță, 1 lingură făină.

Se curăță și se opărește varza cu apă cu sare. Se scoate mîlul, lăsînd numai o margine de 4—5 foi. Se umple cu un amestec făcut din carnea tocată și înăbușită cu ceapă tăiată, orezul fiert pe jumătate, ou, sare, piper, verdeță. Se leagă varza dîndu-i forma de bilă și se toarna peste ea zeama în care a fiert. Se coace la cuptor pe baia de apă o oră. Se servește cu un sos făcut din făină și unt, stîns cu zeama de la varză.

861. VARZA UMPLUTĂ II — 1 varză mare sau 2 mici, 300 g carne tocată, 1 ou, 1 felie de franzelă, 1 lingură grăsime, sos alb sau sos de bulion, sare, piper.

Se scobește varza la mijloc cu un cuțit și se umple cu carnea tocată și amestecată cu ou, sare, piper, și pîine muiată în apă. Se pune într-o cratiță grăsimea, se așază varza și se toarnă deasupra un sos alb (rețeta 242) sau un sos de bulion. Se acoperă și se lasă sa fiarbă înfundat, aproximativ $1\frac{1}{2}$ oră, apoi se dă la cuptor încă 30 minute.

862. VINETE UMPLUTE CU CARNE I — 4 vinete potrivite, 150 g unt, 300 g carne fără os, 2 ouă, 1 ceapă, mărar, pătrunjel, 1 felie de pîine, $\frac{1}{2}$ ceașcă lapte, sare, piper, $\frac{1}{2}$ kg roșii, 2—3 linguri smîntînă, 4 linguri cașcaval ras.

Se spală vinetele, se șterg, se tase în două în lung. Se scoate miezul lăsînd o margine de 1 cm. Se dă un praf de sare și se rumenesc repede în unt. Se umplu cu o tocătură de carne (v. rețeta 812) trecută de două ori prin mașină și amestecată cu gălbenușurile. Se așază vinetele într-o formă de sticlă sau într-o cratiță. Se adaugă roșiile curățite de piețică și semințe, tăiate bucățele și o ceașcă de apă caldă. Se fierb la foc slab. Cînd carnea s-a frăgezit, se presară cașcaval ras peste fiecare vînată, se toarnă smîntîna și se rumenesc la cuptor.

863. VINETE UMPLUTE CU CARNĂ II — 4 vinete mici sau 2 mari, 300 g carne fără oase, 2 cepe, verdeță, sare, piper, 1 linguriță făină, 1 lingură bulion de roșu, 100 g unt sau 125 g untdelema, 1 ceașcă zeamă de carne, 150 g smântină (facultativ).

Se fierb vinetele 5—8 minute. Se scot, se scurg, se storc și se scobesc la mijloc. Se umplu cu carnea tocată, înăbușită în unt cu o ceapă tăiată mărunt. Se pregătește un sos din miezul scos de la vinete, înăbușit cu o ceapă tăiată mărunt, subțiat cu o ceașcă de zeamă în care au fiert vinetele. Se amestecă cu bulionul, făina desfăcută în apă, sare, piper și verdeță. Se așază vinetele în sos și se lasă să fiarbă acoperit la foc moale, aproximativ 40—50 minute. Se pot servi cu smântină sau simple.



Fripturi



Fripturile se pregătesc în diferite feluri: la grătar, în grăsime încinsă, în tigăie etc. Se nevrăta la frigare la tavă cu cupert, abajur sau junc.

Resturile de friptură se fac felii groase de 1 cm și se pun la reîncălzit în frunză sau oarecare.

864. ANTRICOATE LA GRĂTAR — 4 antricoate de vacă, 1 linguriță untdelemn, 1 crenguță cimbru, sare.

Se curăță carnea de pe oase și se dă sare. Se pot lăsa și oțetele întregi, cu os. Se ung antricoatele cu untdelemn și se presara cimbru. Se lasă să stea 4 ore. Se frig pe amândouă părțile pe grătarul bine încins. Cotețele de porc nu se mai ung cu untdelemn și nu se dezosează.

865. ANTRICOATE LA TIGĂIE — 4 antricoate, 50 g unt, 2 linguri untdelemn, sare, $\frac{1}{2}$ păhărel vin.

Se scot oasele (din ele se poate pregăti o supă). Se bat ușor antri-coatele, se sărează și se frig în unt amestecat cu untdelemn. Se rumenesc pe ambele părți, dar nu se întorc decât o dată. Nu se înfăce furculița ca să nu iasă sucul. Se frig 12—15 minute. Se scot din tigăie. Se adaugă 1—2 linguri de apă, zeamă de carne sau vin în grăsimi rămasă în tigăie și se toarnă peste friptură.

În sosul rămas se toarnă vinul, se fierbe 5 minute și se acoperă antricoatele.

Se servesc cu sote de legume (v. rețeta 221), salată sau paste făinoase.

866. BIFTIC MARINAT — 1 kg mușchi, 2 cepe, 3—4 ciuperci, $\frac{1}{2}$ cățel de usturoi, $\frac{1}{2}$ ceașcă oțet, sare, piper, cimbru, puțin busuioc, 2 ouă, 2 linguri făină, 150 g untdelemn, lămițe, pătrunjel verde.

Se prepară marinata din ceapa curățită și tăiată felii, ciupercile spălate tăiate în două, sare, piper, cimbru, oțet, busuioc, toate fierte

15 minute într-un litru de apă clocotită. Se răcește și se pune mușchiul curățit, adăugând în marinată și usturoiul. După 2—3 ore se scoate carnea din marinată și se toacă cu ceapa și ciupercile. Se amestecă cu albușurile bătute spumă. Se fac chiftele. Se trec prin galbenus bătut și făină. Se rumenesc în untdelemn. Se scurg din untdelemnul în care s-au prăjit. Se pun frunzulițe de pătrunjel verde la prăjit. Se stoarce zeama de lămie. Se așază peste bifteturile prăjite.

Se servește cu un sos de legume (v. rețeta 221) sau o salată.

867. BIFTEC CU NUCI DE UNT — 500 g carne mușchi de vacă, 50 g unt, verdeață, sare, conopidă pane sau cartofi pai.

Se taie patru bucăți de carne mai groasă, se dau cu sare și se frig pe grătarul bine încins. Nu se țin prea mult ca să nu se usuce. Cu 2 ore înainte, se ia untul, se amestecă cu verdeața tăiată foarte marunt și se fac nucșoare care se pun la răcor. Când se servește, se așază o nua de unt pe fiecare biftec și de jur împrejurul farfuriei o garnitură: buchețele de conopidă pane (v. rețeta 146), cartofi pai (v. rețeta 125) etc.

868. BIFTEC DE VIȘEL — $\frac{1}{2}$ kg pulpă de vișel, 100 g untdelemn, sare, sos de legume.

Se taie din pulpă felii mari cât palma și groase de un deget. Se bat, se sarează și se prădesc pe amândoua fețele în untdelemn. Se așază pe marginea unei farfurii, iar în mijloc se pune un sos de legume (v. rețeta 221).

869. BOBOC DE GISCĂ SAU DE RATA PE CARTOFI SAU VARZA — 1 boboc de giscă, 3—4 mere, 1 kg cartofi, 100 g unt, sare, piper.

Se curăță și se golește pasărea. Se așază într-o tavă cartofi curățați și tăiați rondele groase, sau varza acră tăiată fideluță și stoarsă, se presară un praf de piper. Se sarează bobocul și se umple cu merele întregi spălate și o bucățică de unt. Se unge bobocul cu restul de unt, se așază în tavă peste cartofi și se dă la cuptor să se rumenească pe ambele părți, timp de 2 ore. Se întorc din când în când cartofii și când încep să se rumenească, se stropesc cu o ceșcuță de apă caldă în care s-a topit $\frac{1}{2}$ de linguriță rasă de sare. Se servește cu salată.

870. COADA DE VACĂ CU SOS — 1 coadă de vacă, 100 g untdelemn, 1 legătură de carote, 1 țelină, 2 cepe, 1 lingură făină, 1 pahar cu vin, 1 crenguță de cimbru, 2—3 bucățele de nucșoară, 1 ceșcuță zeamă de ciuperci, sare.

Se fierbe coada de vacă, tăiată în bucăți potrivite, într-un litru de apă, împreună cu legumele curățite și tăiate, puțină sare și untdelemn, pînă se fragezește carnea. Se adaugă făina, mirodeniile, vinul și zeama de ciuperci. Când zeama a scăzut se scot pe o farfurie bu-

cățile de carne, se așază împrejur carotele și se strecoară deasupra sosul. Se servește cu salată.

871. COASTĂ DE PORC, UMPLUTĂ CU MERE. — 750 g coastă proaspătă de porc, 1 kg mere, cimbru, sare, piper, 2—3 boabe de ienupăr, $\frac{1}{2}$ pahar cu vin, 1 linguriță făină.

Coasta de porc, de preferat dintr-o singură bucată, mai mult lungă decât lată, împănată bine cu fișii de carne și grăsimi, se taie la mijloc pentru a obține o pungă, lăsând o margine de 2 cm de jur împrejur. Se freacă cu sare, piper, cimbru și boabe de ienupăr pisate. Se umple cu merele curățite de coaja și semințe, tăiate sferturi. Tăietura din margine se coase și coasta se așază într-un vas în care se toarnă 1 l ceașcă de apă fierbinte. Se acoperă cu un capac și se lasă să fiarbă la foc moale, 30 minute. Cînd se întoarce pe cealaltă parte, se mai adaugă 1 l ceașcă de apă și din nou se lasă să fiarbă 30 minute. Apoi se scoate capacul și se pune la cuptor să se rumenească. Se scoate friptura. În sosul format se adaugă făina care se stinge cu vinul. Se lasă să mai dea 2—3 clocote și se toarnă peste friptura așezată pe o farfurie și careia i s-a scos ața.

872. COCOS ÎNABUSIT — Un cocș, 100 g costiță afumată, 1 folie de dafin, 10—12 cartofi de mărimea caiselor mari, 4—5 cepe potrivite, 1 bob cușcoare, cimbru, 1 rădăcină de pătrunjel, 2 căței de usturoi, sare, piper, 100 g unt, 1 l pahar cu vin alb îndulcit cu tot atîta apă, făină.

Carnea de cocș este de obicei mai tare, mai seacă. De aceea, se obțin mai greu fripturi gustoase. De obicei se fac supe, ciorbe, răotări sau mîncare cu legume. Totuși se poate pregăti o friptură de cocș gustoasă, în felul următor. Pieptul și copanele se pun la rumenit repede, pe amîndouă fețele, într-o tîgăie cu grăsimi încinsă. Se ia o cratiță și se așază pe fund felule de costiță, rădăcina de pătrunjel curățită și spălată — tăiată felii, cepele curățite și lăsate întregi, cu o cuișoară înfiptă într-una din ele, cimbrul și foaia de dafin ruptă. Cartofii curățiți și spălați sînt lăsați întregi. Se pun bucățile de cocș rumenite bucată de unt tăiată în bucățele, usturoi, sare și piper după gust. Se toarnă apa și vinul și se acoperă cu capacul, care se lipește pe margini cu o cocă din făină și apă. Se fierbe la foc moale 2—2 $\frac{1}{2}$ ore, avînd grijă să se scuture cratița din cînd în cînd, ținînd-o de forți. Sub cratiță, pentru mai multă siguranță dacă se prepară pe flacără de gaze naturale sau aragaz, se așază o tablă sau o cărămidă, ca să nu se ardă. Se servește fierbinte.

La fel se poate pregăti găina bătrînă.

Din ceea ce rămîne de la pasăre se poate pregăti un borș sau o mîncare cu legume.

873. COȘULETE DE PARIZER UMPLUTE CU LEGUME — 400 g parizer, 1 kg legume de sezon, 2 linguri grăsimi, sare.

Se taie parizerul în felii groase de 1 cm cu piețița întreagă. Se pun într-o tigaie cu grăsimi încălzită, unde felile se strâng în formă de coșuleț. Se umplu aceste coșulețe cu pireu (v. rețeta 190) sau sote de legume de sezon (v. rețeta 221).

874. COTLETE DE BERBEC SAU DE MIEL CU SOS DE CASTRAVEȚI — 8 cotlete, 4—5 cepe, 1 pahar cu vin alb, $\frac{1}{2}$ lămâie, 1 crenguță de cimbru, 2 castraveți murați, 1—2 lingurițe muștar, 1 bucășică zahăr, sare, piper, 200 g untdelemn.

Se curăță cotletele de piețiță, se opăresc, se freacă cu lămâie, se sarează, se pcrează și se prăjesc la foc iute în untdelemn pe amândouă părțile. Se scot și se țin la cald. Separat se taie ceapa fin, se pune în cratița în care s-au prăjit cotletele și când este bine amestecată, se stinge cu vin. Se pun cotletele lângă ceapă, se adaugă crențuțul o ceașcă de apă și se lasă să fiarbă acoperit 20 minute. Între timp se desface muștarul cu sosul din cratița, se adaugă castraveții curățați și tăiați cuburi mici și bucășica de zahăr și se mai lasă să fiarbă un cloțot. Se servește cu un pireu de legume (v. rețetele 190—196).

875. COTLETE DE CAPRIOARA — 8 cotlete, 50 g unt, 2 linguri untdelemn, puțin amidon de cartofi, 1 ceașcă bulion de carne, $\frac{1}{2}$ pahar cu vin alb, 1 lămâie, sare.

Se înabușă cotletele presărate cu sare în 25 g unt amestecat cu untdelemn. Se scurge grăsimea din tigaie și se toarnă bulionul și vinul. Se dă într-un cloțot, apoi se îngroașă cu puțin amidon de cartofi. Se ia de pe foc și se adaugă restul de unt și zeama de lămâie. Se stropesc cotletele cu acest sos și se servesc cu un sote de legume (v. rețeta 221) sau o salată.

876. COTLETE MILANEZE — 4 cotlete de vițel, 1 ou, 100 g cașcaval, 100 g unt, sare.

Se sarează cotletele, se dau prin ou bătut, amestecat în părți egale cu cașcaval ras. Se prăjesc în unt, acoperite și la foc potrivit. Se servesc cu sote de legume (v. rețeta 221).

877. COTLETE DE PORC LA GRATAR — 4 cotlete, sare.

Se șterg cotletele, se rotunjesc scoțind din grăsime. Se dă sare și se frig pe gratarul bine încălzit.

La fel se prepară și cotletele de miel.

878. COTLETE DE PORC LA TIGAIIE CU CARTOFI — 4 cotlete, $\frac{1}{2}$ kg cartofi, pătrunjel verde, 50 g unt, sare.

Cotletele curățite de oase se sărează și se prăjesc într-o tiganie bine încălziată în propria lor grăsime. Se servesc cu cartofi fierți fierbinți, peste care se pune unt proaspăt, sare și pătrunjel tocat mărunt.

879. COTLETE DE PORC SLEDEZE CU PIREU DE MERE 4—5 cotlete de porc sărate, 5 cepe potrivite, 1 lingură untură, 125 g smântână, 1 lingură muștar.

Cotletele sărate se țin 4 ore în apă, apoi se lasă să stea o oră. Se fierb 1¹/₂ oră în apă clocotită cu un vîrf de cuțit de sare. Cu jumătate de oră înainte de a fi gata se pregătește sosul. Se rumenesc în untură cepele tăiate rondele, se adaugă muștarul și smîntîna. Se amestecă, se lasă să dea un clocot și se toarnă peste cotletele fierți. Se servesc cu pireu de mere (v. rețeta 194).

880. COTLETE CU SOS DE SMÎNTÎNĂ — 250 g cotlete de vitel sau de vacă, 2 cepe, 1 morcov, verdeață, sare, piper, 1 păhăruț coniar.

Se dă sare și piper și se frig cotletele pe gratar la foc iute sau într-o tiganie acoperită, cu ceapă, morcov și verdeață. La urmă se toarnă coniarul. Se servesc cu sos de smîntînă (v. rețeta 280) și un pireu de legume (v. rețetele 190—196).

881. COTLETE DE VITEL CU CÎRNĂȚI ȘI CARTOFI ÎN VIN — 4 cotlete, 150 g cabanos sau alt cîrnăț subțire, 100 g unt, 1 cățel de usturoi, 2 pahare de vin, 10 cepe mici, cimbru, sare, piper, 15 cartofi mici.

Se rumenesc cotletele în puțin unt, pe amîndoua părțile. Se scot și în locul lor se pune cabanosul tăiat bucatele de 4—5 cm. Cățelele curățite și spalate, usturoiul tăiat mărunt, sare, piper, cimbru. Se adaugă restul de unt, cartofii curățați și spalați. Se toarnă vinul. Se acoperă și se fierbe la foc potrivit 30 minute. Se așază cotletele deasupra în vas. Se acoperă din nou și se fierb împreună încă 30 minute la foc potrivit.

882. COTLETE DE VITEL CU PIREU DE CONOPIDĂ — 1—2 cotlete de persoană, 50 g unt, 200 g smîntînă, $\frac{1}{2}$ lămie, sare, 1 conopidă mare. Sos alb: 50 g unt, 1 lingură făină.

Se spală cotletele, se șterg, se bate partea cu os pentru a o netezi, se sărează și se pun într-o tiganie încălziată împreună cu bucata de unt, să se rumenească pe amîndoua părțile. Se așază pe o farfurie, se toarnă deasupra smîntîna amestecată cu zeama de lămie și se servesc cu pireu de conopidă, preparat astfel. Se fierbe conopida spălată, se scurge, se trece prin sită și se leagă cu un sos alb (v. rețeta 242) stîna cu zeama de la conopidă.

883. COTLETE DE VITEL SOTE CU SOS DE VIN — 4 cotlete, $\frac{1}{2}$ litru unt topit sau 2 linguri untdelemn, pătrunjel verde, $\frac{1}{2}$ pahar cu vin alb, 1 linguriță făină, zeamă de carne, sare, piper.

Se presară cotletele cu sare, piper și pătrunjel tocat mărunt. Se așază într-o tigaie de fier foarte încălzită. Se adaugă grăsimea și se rumenesc pe amândouă părțile, apoi se scot în sosul din tigaie se pune o linguriță de făină și se stinge imediat cu 2—3 linguri de zeamă de carne sau apă caldă și cu vinul. Se lasă să mai dea 2—3 clocote și se toarnă peste cotlete. Se servesc cu cartofi pai (v. rețeta 125) și salată verde.

884. CURCAN ÎN ALUAT — Un curcan, sare, $\frac{1}{2}$ kg făină, o ceașcă lapte, 1 lingură grăsime.

Se face un aluat din făină, $\frac{1}{2}$ linguriță sare, lapte și grăsimea. Se întinde o foaie groasă de 1 $\frac{1}{2}$ cm în care se învelește curcanul care a fost mai întâi curățit, golit, spălat și sărat. Se așază curcanul în tavă și se dă la cuptor. Timpul de coacere este socotit 40—45 minute de kg de carne. Aluatul se prăjește, chiar se arde. Când curcanul este gata se curăță crusta de aluat arsă și se servește ca friptură, cu diferite garnituri de legume sau numai cu o salată.

885. CURCAN ÎN FOI DE VARZĂ ACRĂ — Curcan, 200 g grăsime de porc topită, foi de varză acră.

Curcanul curățat, golit, spălat, se sarează pe dinăuntru și se învelește în foi de varză acră. Se așază în tavă, se unge bine cu grăsime și se dă la cuptor unde se ține în timp socotind 40—45 minute pentru fiecare kg carne. Din când în când se ung foile de varză cu grăsime.

Când curcanul este fript se înlătură foile de varză care s-au ars între timp. Curcanul rămâne frumos rumenit.

886. CURCAN LA TAVĂ — 1 curcan, 1 lingură untdelemn, 1 linguriță coniac sau alcool, sare, piper, 40 g unt.

Se curăță curcanul, se golește, se spală, se scurge bine, se sarează și se lasă să stea 1—2 ore. Se așază în tavă cu 1 $\frac{1}{2}$ ceașcă de apă. Se unge cu untdelemn amestecat cu coniac sau alcool și se pune în cuptor cald, la foc potrivit prima oră, ca să se frigă pe îndelete. Se stropește din când în când cu zeama din tavă. După două ore de fript, se acoperă curcanul cu o hirtie pergament, unsă pe amândouă fețele cu unt, și se mărește focul. În general se socotește timpul de 45 minute pentru un kilogram de carne. Se servește cu varză caldă, soteuri de legume, piure de castane, gogoșele de cartofi și o salată.

La fel se pregătesc atît rața cît și gîsca cu deosebirea că acestea se umplu cu cîteva mere întregi, spălate, și nu se ung cu untdelemn.

887. FAZAN LA CUPTOR — 1 fazan, 2—3 mere, 150 g unt, 1 pahar cu vin, 200 g slănină, sare, 1½ kg castane, 1 ceapă lăpte.

Se curăță și se golește fazanul. Se dă înăuntru un praf de sare și se umple cu merele întregi spălate și cu 50 g unt. Se înfășoară pieptul fazanului cu felii subțiri de slănină și se leaga. Se unge restul cu unt și se așază într-o tavă, cu o lingură de unt. Se rumenește în cuptor. După ce s-a rumenit, se toarnă vinul în tavă și se stropește fazanul din când în când cu sos. Se ține la cuptor pînă se frigezește carnea.

Se servește cu castane înăbușite (v. rețeta 129).

888. FRIGARUI — 500 g carne, sare, piper, ceapă sau usturoi.

Frigăruile sînt bucatele de carne de porc sau berbec (partea de la mușchi) sau maruntaie (rinichi, ficat, splină) tăiate pătiățele potrivite ca grosime și înșirate pe o frigare (în lipsa o andrea) și fripte pe cărbuni aprinși sau la fiacăra de aragaz.

Se sărează și se piperează bucatele de carne, se înfig pe frigare, se intercalează la mijloc o ceapa curățită sau se freacă bucatelele de carne cu usturoi.

889. FRIPTURA DE BERBEC CU FASOLĂ — 1 kg pulpă de berbec, ¼ căpățîină de usturoi, 150 g slănină afumată, ½ pahar untdelemn, 800 g fasole, 1 lingură bulion, 1 foaie de dafin, 1 pahar cu vin, piper, sare.

Se spală carnea în mai multe ape, se șterge cu o cârpă curată și se împănează cu usturoi și slănină. Se rumenește toată bucata de carne în untdelemn, pe toate părțile, apoi se adaugă vinul și bulionul. Se sărează și se piperează, se adaugă foaia de dafin și se acoperă cu apă. Se pune un capac și se lasă să fiarbă încet. Dacă berbecul este tînăr, în două ore carnea este fiartă. Dacă este mai bătrîn, după ce a scăzut prima apă se adaugă încă puțină. Cînd friptura este moale, sosul trebuie să fie scăzut.

Fasolea se fierbe separat (v. rețeta 49, fără ceapă). Se scoate carnea din cratiță. Se pune fasolea și foaia de dafin, iar deasupra carnea. Se dă totul la cuptor pînă ce se rumenește carnea.

890. FRIPTURA DE BERBEC MARINATĂ CU SALATA DE OREZ — 1 kg carne de berbec, 1 lingură grăsimi, 2 cepe, 1 morcov, 1 țelină, 1 pătrunjel, 10—12 boabe de piper, sare, 1 foaie de dafin, 1 pahar cu vin, 1 păhărel oțet.

Se taie și se fierbe zarzavatul, se amestecă cu sare, piper, foaia de dafin, vin și oțet. În aceeași marinată se ține carnea de berbec 4—5 ore. Se frige la tava în grăsimi. Se servește cu salată de orez (v. rețeta 340).

891. FRIGTURA DE CARNE TOCATA — 400 g carne de vacă fără grăsime; 150 g franzelă albă; 200 g lapte; piper, sare, 1 ceapă, 50 g unt, pătrunjel, mărar și 1 ou.

Se trece carnea prin mașina de tocat, se moare pînă cu 150 g de lapte, restul laptelui se păstrează. Ceapa curățată, întregă, se pune la un foc mic cu 25 g unt pînă se îngălbenește. Se strecoară untul în tocătura fără ceapă. Se pune toată cantitatea de pînă murată în lapte, se amestecă cu carnea și se toacă încă odată. Se adaugă pătrunjelul și mărarul tocate mărunt, un vîrf de cuțit de piper, sare după gust și oul. Se amestecă cu o lingură de lemn.

Se pregătește o formă de Jena unsă cu restul untului și presărată cu pesmet. Se pune amestecul în formă și apoi la cuptor la un foc mijlociu. După 30 de minute se mărește focul. Cînd friptura este gata, se stropește cu restul laptelui clocotit și se repune 5 minute la cuptor. Se servește cu legume calde cu sosuri. Se poate servi cu un pateu rece.

892. FRIGTURA DE CAPRIOARA I — 1 kg mînci sau pulpă de căprioară, 100 g unt, 50 g slănină proaspătă, 1 morcov, 1 ceapă, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 crenguță de cimbru, sare, 1 pahar cu vin, 200 g smîntînă.

Se curăță carnea de piele și se șterge cu o cârpă umedă. Se împăncază cu slănină, se sarează, se unge cu jumătate din unt. Se pun două linguri de apă într-o tavă și se așază carnea. Morcovul și rădăcina de pătrunjel se curăță, se spală, se taie și se pun cu ceapa întregă să se înăbușe, 15—20 minute, cu restul de unt. Apoi se pun împreună cu cimbrul și vinul în tava cu friptură și se dau la cuptor. Din cînd în cînd se stropește friptura cu zeamă. După ce se scoate friptura pe o farfurie, se trece zarzavatul prin sită, se adaugă smîntîna se toarnă peste friptură și se servește.

Friptura nu se ține prea mult la cuptor, ca să nu se usuce.

893. FRIGTURA DE CAPRIOARA II (Rețetă pentru 8 persoane) — 2 kg pulpă de căprioară, 2 cepe, cozi de pătrunjel și de cimbru, 1 foaie de dafin, 2 pahare cu vin alb, 1 pahar cu oțet, 3 linguri untdelemn, sare, piper, sos picant.

Se curăță carnea de piele și se ține 12 ore într-o marinată preparată din oțet, vin, ceapă, pătrunjel, cimbru, foaie de dafin, sare și piper. Se scoate din marinată, se șterge bine cu o cârpă uscată și se unge cu untdelemn. Se frige o oră în cuptor bine încins. După 10 minute jumătate de oră, se stropește cu marinată din cînd în cînd. Se servește cu zeama din tavă și cu un sos picant (v. rețeta 274).

Dacă animalul a fost tînăr, este de ajuns să se ungă carnea cu untdelemn amestecat cu coniac fără să mai fie marinată.

Se consumă rece.

894. FRITURA DELICIOASA — 1 kg rasol alb, 100 g slănină afumată, 1 picior de vițel, 200 g morcovi, 12 cepe arpagic, 1 pahar cu vin, 2 linguri grăsime, verdeață, sare, piper.

Se împăncaza carnea cu slănină și se leagă cu sfoara. Apoi se rumenește în grăsime incinsă. Se scurge grăsimea se adaugă vinul și se fierbe pînă ce vinul scade la două linguri. Se adaugă piciorul de vițel, fierț puțin mai înainte verdeață, sare, piper și apă cît să cuprinda bine toată carnea. Se spumnește, se acoperă, și se dă la cuptor. După două ore se adaugă morcovii tăiați pe lung și arpagicul curățat. După alte două ore se scoate din cuptor, se desface sfoara și se servește rasolul cu legumele împrejur acoperit cu zeama degresată și strecurată.

895. FRITURA ÎN HALAT — 400 g carne fină fără oase, 4 ouă, 2 linguri făină, 150 g unt, 1/2 ceașcă lapte, 1 lingură pastă de roșii, zeamă de carne, 2—3 linguri șuațel ras, sare, piper.

Se taie carnea în patru felii, se bat bine și se prăjesc în grăsime pe ambele fețe la foc iute. Se dă sare puțin piper și se rulează. Se fac patru omlete, fiecare dintr-un ou cu 1/2 lingura de făină și două linguri de lipit. În fiecare omletă se înfășoară un rul de friptură. Se așază soluțiile într-un gătac de sticlă. Deasupra se toarnă pasta de roșii desfacută cu zeama de carne sau cu apă caldă. Se presara șuațelul ras și se dă la cuptor să se rumenească.

896. FRITURA DE PEȘTE SOSE VINĂTORESC — 1/2 de lepure, 2 linguri untdelemn, 1/2 lingura făină, 50 g unt, 1 pahar cu vin alb, 3 cepe, 2 ciuperci, patrunjel verde, sare, piper, 2 bucăți zahăr.

Se șterge bine carnea cu o cârpă curată, se taie bucăți și se rumenește în untdelemn amestecat cu unt. Se adaugă ceapa tăiată rondele, ciupercile tăiate felii și patrunjelul tocat. Se lasă pe foc pînă ce se îngălăbenesc ciupa. Se presara făina. Se dă sare și piper și se subțiază cu vin și puțină apă. Se acoperă și se fierbe pînă ce carnea s-a frăgezit.

Înainte de a servi friptura, se adaugă la sos zahărul caramelizat și o bucățiță de unt.

897. FRITURA ÎMBRACATA ÎN SLĂNINA — 1/2 kg carne de vacă, 150 g slănină afumată, 1 morcov, 1 ceapă, 1 bob cuișoare, 1 foaie de dafin, cimbru, 50 g untdelemn, sare, piper, zeamă de carne.

Se alege carne moale, se curăță de piele, se spală, apoi se dă sare și piper. Se strînge dintr-o formă cît mai înmăsoasă. Se îmbracă cu felii de slănină afumată și se leagă cu sfoara. Se rumenește apoi repede în untdelemn. Se adaugă ceapa curățată, în treagă, înfiptă cu o cășoară, morcovul tăiat rondele, cimbrul, foaia de dafin și se acoperă cu zeama de carne sau cu apă caldă. Se fierbe în vas acoperit, la foc potrivit, 2 1/2 ore, apoi se scot așezate, se taie

felii, se așază pe o farfurie cu feluțele de slănină alături, iar deasupra se toarnă sosul și legumele zdrobite.

Se servește fierbinte.

898. FRIGTURA INVIRTITA — 8 ouă, 8 felii de șuncă, 8 felii de carne, 1 pahar cu vin, 1 kg roși, 5—6 ciuperci mici, 12—15 măsline, 150 g unt sau untdelemn.

Se fierb ouăle răcoapte, se curăță și se învelește fiecare în parte cu o felie de șuncă, apoi cu o felie de carne. Se leagă ruloarele cu sfoara și se prăjesc. Se adaugă vinul, sarea, piperul și un pircu de roși și se lasă să fiarbă înabusit 30 minute. Se adaugă ciupercile întregi și măslinele fără simburii și desărate și se mai fierbe încă 30 minute. Se scot rulourile, se desfac sforile și se taie fiecare rulou în două. Se așază cu oul în sus pe farfurie, iar la mijloc se pune un sote (v. rețeta 221) sau un pircu de legume de sezon (v. rețetele 190—196).

899. FRIGTURA MİRIDIONATĂ — 750 g carne de friptură, 3 linguri untdelemn, 2 cepe, 2 fire de usturoi, 1 lingură lămâie, 1 pahar cu vin, 1 lămâie, 8 felii de franzelă, 150 g unt, pătrunjel verde, sare, piper.

Se prepară o friptură înabusită (v. rețeta 895) sau se folosesc resturi de friptură și se taie felii. Se pregătește un sos dintr-o lingură cu grăsimi, cepele tocate marunt, usturoiul tocat, lămâie, sare, piper, stins cu vinul și zeama de lămâie. Se scade și se strecoară. Separat se prăjesc în unt felile de franzelă. Se așază pe farfurie alternând o felie de friptură, una de franzelă și se acoperă cu sos. Se presara pătrunjel tocat.

900. FRIGTURA DE MIEL LA CUPTOR — 1 pulpă de miel, 1 lingură plină cu grăsimi, 1 lămâie, 1 linguriță boia dulce, sare, piper.

Se spală carnea, se șterge și se freacă cu lămâie, apoi cu boia dulce. Se sarează, se unge cu grăsimi, se presară cu piper. După gust se poate pune și puțin usturoi și se așază în tavă cu jumătate de ceață de apă. Se dă la cuptor. În acest timp se toarnă cu lingura sosul din tava peste friptură, ca să capete luciu.

Se servește cu salată verde.

901. FRIGTURA DE MIEL GLASATĂ — 1½ kg carne, 100 g unt, 1 ceapă, 1 morcov, 100 g costiță aromată, 1 pahar cu vin alb, 1 ceață acasă de carne concentrată, sare, piper, cimbru, boia dulce.

Se scot oasele, se spală carnea și se împăncază cu costiță, morcov tăiat betişoare și ceapă. Se freacă cu sare, boia, cimbru și piper, după gust și se leagă cu o sfornică. Se așază în tavă cu zeama de carne. Se toarnă vinul peste carne, se adaugă grăsimea și se rumenește 45—60 minute. Se strecoară sosul. Se scoate sfornică. Se taie

felu și se servește fierbinte cu diverse garnituri: sote de legume (v. rețeta 221) sau pireuri (v. rețetele 190-196), orez, salate.

902. FRIGITURA DE MIEL CU SLĂNINA LA CUPTOR — 2 kg pulpă de miel, 100 g slănină afumată, 1 felie miez de franzelă, 1 pahar cu vin alb sau coniac, 2-3 căței de usturoi, 1/2 lămâie, cimbru, sare, piper, 2-3 linguri untdelemn.

Se spală pulpa de miel, se freacă cu lămâie, se scot oasele și se bate ușor carnea. Se freacă cu cimbru, 1/2 linguriță de usturoi tocat și untdelemn. Se așază într-o tavă cu sare, piper și se acoperă cu slănină tăiată mărunt, amestecată cu miezul de pâine bine murat în apă și se ține la cuptor până se rumenește. Între timp se adaugă și vinul sau coniacul.

903. FRIGITURA DE PIEPT DE MIEL UNICU — Partea din față a mielului, miezul de la o felie groasă de pâne albă, 1 ceapă, 100 g unt, 1-2 ouă, cite o legăturică de marar și pătrunjel, sare, piper, 50 g costișă (de preferință afumată).

După ce s-a spălat carnea se ridică cu degetele mijchiul pieptului și se procedează ca la pieptul umplut, de mai sus (v. rețeta 911).

904. FRIGITURA DE PORC LA CUPTOR — Pulpa sau cotletele de porc, sare, piper.

Se spală carnea, se șterge se da sare și piper. Se așază în tavă cu 1/2 cușcă de apă și se dă la cuptor cu focul potrivit la început. Când începe să se rumenească se unge frigătura cu zeama din tavă. Se frige încet ca să se patrundă bine. Se încearcă cu o furculiță și, când sucul din carne nu mai este roz, frigătura este gata. Nu se înceapă frigătura ca să nu și piardă sucul.

905. FRIGITURA DE PORC ÎN ARUSTIA — 1 kg pulpă de porc, 1 ceapă, usturoi, 1 kg cartofi, 1 lingură untură, sare, piper.

Se spală carnea și se leagă cu o sforă dându-i forma unui salam. Se pune pe foc într-o cratiță cu o lingură de untură, ceapă, cîteva căței de usturoi, sare, piper și se lasă să fiarbă înabusit turnînd din cînd în cînd puțină apă. După o oră se pun într-o tavă cartofii curățiți și tăiați în patru, în lung. Peste cartofi se toarna sosul de frigătură, se adaugă un pahar cu apă și carnea. Se dă la cuptor. Se întoarce frigătura pe amîndouă părțile ca să se rumenească bine.

Se servește cu murături.

906. FRIGITURA DE RAIA CU PORTOCALF — 1 rață grasă și tină, 2 portocale, 50 g unt, 1 pahar cu vermouth, sare.

Se umple o rață curățită cu felule de la o portocală cu sîmburi scoși. Se dă un praf de sare. Se unge cu unt se așază într-o

tavă și se dă la cuptor să se fragezească și să se rumenească. Separat se taie în bucăți cit mai mici cealaltă portocală, curățată de coajă. Cînd rata începe să se rumenească, se așază portocala tăiată în tavă și din cînd în cînd se unge rata cu zeama din tavă. Cu 15 minute înainte de a scoate rata din cuptor se stropește cu vermouth. Rata friptă se taie bucăți și se așază la mijlocul unei farfurii. Felule de portocală se pun împrejur. Sosul se toarnă deasupra și se servește.

907. FRIPTURA AROMATĂ DE VACĂ — 1 kg carne de vacă, 1 picior de porc, 100 g slănină afumată, 3 linguri untdelemn, 2 vîrfuri de cuțit piper, 1 sfoară de dafin, 1 paharel cu vin, 2 morcovi, 1 rădăcină de pătrunjel, 2—3 cepe, sare.

Carnea se spală, se zvîntă cu o cârpă, se freacă cu sare și piper și se împăncază cu slănină. Slăcina se taie bucățele lungi și subțiri, se înfige în carne un cuțit ascuțit și subțire și în locul înțepat se introduce o șuviță de slănină. Se leagă apoi carnea cu o sfoară ca să capete o formă frumoasă, și se frige 20—30 minute într-o cratiță cu untdelemn incins. Se scurge untdelemnul și, în locul lui se adaugă vinul. Se pune din nou pe foc și se lasă să fiarbă descopei pînă ce carnea a absorbit tot vinul. Se adaugă patru cești de apă, șoricul rășinat de la slănină, foaia de dafin, pișorul de porc și se pune din nou la fiert. Se spumțește, se adaugă zarzavatul se acoperă din nou și se lasă să fiarbă în cuptor 1½—2 ore. Se întoarce friptura de 2—3 ori și se adaugă apa dacă sosul a scăzut. Cînd este gata se scoate sfoara și se taie friptura felii subțiri. Se toarnă sosul deasupra, se lasă să se încălzească la rețetă.

Se servește cu un sare de legume (v. rețeta 221)

908. FRIPTURA DE VACĂ ÎNABUSITĂ CU CEAPĂ — 1 kg carne, 2 cepe, 1 paharel cu vin, sare, piper, 5 linguri untdelemn.

Se alege cînea de la pulpa sau carnea fără os. Se spală și se taie felii mai groase, se bîte bine cu ciocanul de lemn, se sa călă, se usucă într-o cârpă uscată și se rumenește pe ambele părți în ulei de cîinul incins. Se adaugă apoi cepele tăiate felii subțiri, piperul și se mai prăjește împreună pînă se moare ceapa. Se toarnă puțină apă și vinul. Carnea trebuie să fiarbă pînă devine fragedă avînd grijă să nu se ardă.

Se servește cu un sare de legume (v. rețeta 221)

**909. FRIPTURA DE VACĂ ÎNABUSITĂ CU SOS DE MUȘTAR ȘI CĂS-
LEMN**, 1 KAVACIORI — 1 kg carne, 1 morcov, 1 ceapă, cimbru, 150 g untdelemn, 2—3 castraveci murati, 1 lingură muștar, sare, piper.

Se pregătește ca friptura din rețeta 908. Se strecoară sosul și se amestecă cu muștarul, castravecii tăiați, cîmbrul mic și 2—3 linguri de apă. Se mai fierbe 10 minute și se toarnă peste friptură.

910. FRIPTURA DE VACĂ CU SOS DE ROȘII — 1 kg carne, 2—3 cepe, 2 linguri untură sau 4 linguri untdelemn, 2 linguri bulion, 1 lingură unt, 250 g spaghetti sau macaroane, piper, sare.

Carnea spălată și curățită de pielete, se șterge se sarează și se ține astfel 30 minute. Se pune apoi într-o cratiță cu grăsimi, împreună cu piperul și cepele tăiate felii, și se rumenește pe ambele două părți. Se adaugă treptat apă caldă și se ține pe plită să fiarbă înabusit 1½—2 ore. Când carnea este fragedă, se unge cu untură și se dă la cuptor să se rumenească. Se scoate friptura și se prepară sosul adăugând o lingură de bulion (dacă este prea gros se pune puțină apă) în tavă și se lasă să dea câteva clocote, se strecoară și se ține la cald.

Se servește cu macaroane sau spaghetti fierte și amestecate cu unt.

911. FRIPTURA DE VACĂ CU SOS DE VIN — 1 kg carne de vacă fără os, 2 linguri grăsimi, 2 cepe mici, 1 morcov, 1 foaie de dafin, 6 boabe piper, 1 crengușă cimbru, 3 căței de usturoi, 1 pahar cu vin alb, sare.

Carnea spălată, curățită de pielete și ștearsă cu o cârpă se sarează și se leaga cu sfoara pentru a capata o formă mai frumoasă și pentru a se tăia mai ușor. Se pune apoi într-o cratiță încălzită și se rumenește pe toate părțile. Se adaugă cepele întregi, morcovul tăiat felii rotunde, foaia de dafin, piperul, usturoiul și crenguța de cimbru și se toarnă apă atât cât să acopere carnea. Se lasă să fiarbă la foc slab cu cratița acoperită. Când zeama a scăzut, se încearcă carnea cu o furculiță. Dacă nu este suficient de moale, se mai adaugă o ceașcă cu apă caldă (nu se pune apă rece, fundea înălbăște carnea). După ce carnea a fiert bine, se scoate și se ține la caldura, iar zarzavatul se dă prin sită, cimbrul și foaia de dafin se aruncă. Se adaugă în sos paharul cu vin și se lasă să mai dea 2—3 clocote, fără să scadă prea mult. Se așază friptura pe un fund de lemn, se scoate sfoara, se taie felii, se aranjează în farfuria de servit la masă și se toarnă deasupra sosul.

Se poate servi cu cartofi fierți în apă cu sare sau cu paste făinoase.

Se pot adăuga la sos 2—3 roșii, sau iarna o lingură de pastă de roșii.

912. FRIPTURA DE VACUȚĂ ÎMPANATĂ CU COSTIȚĂ AFUMATĂ — 1 kg carne de vacă, 150 g costiță afumată, 1 pahar cu vin, cimbru, 2—3 căței de usturoi, sare, legume fierte.

Se împănează cu usturoi carnea de vacă și se freacă cu cimbru. Se pune într-o cratiță cu felule de costiță, la foc potrivit. Din când în când se toarnă puțin vin sau apă. Se gustă de sare. Se lasă să fiarbă pînă cînd carnea se moare fără ca sosul să fie prea scăzut.

Se taie în piura felu și se servește cu bucățelele de costița și cu sosul din cratița turnat peste legumele fierte separat.

913. FRIGIURA DE VITEL CU SOS ȘI PIREU DE LEGUMI — 1 kg carne de vitel (piept sau spată) 30 g unt, 50 g untdelemn, 2 cepe, 3—4 ciuperci, patrunjel verde, 1 lingură făină, 1 pahar cu vin, 1 pahar zeamă de carne, 1 kg roșii, sare, piper.

Se alege carnea și se taie în bucăți potrivite (iar oasele se pun să fiarbă cu o ceapă). Se prăjește ușor bucățile în unt amestecat cu untdelemn, se adaugă ceapa, patrunjelul, ciupercile fin tocate și țama și se continuă rumenirea. Se toarna apoi vinul și zeama de carne, roșiile căsălite și tăiate, sare și piper. Se fierbe friptura înalășt 1½ ore. Se servește cu pireu de cartofi (v. rețeta 190), și cu sosul din cratiță turnat peste carne.

914. GAINA UMPLUTĂ — 1 găină, 100 g carne moale de porc, 100 g carne de vitel, 75 g șuncă, 75 g slanină proaspătă, ficatul găinii, 1 galbenus, 100 g unt, sare, piper, nucșoară, 1 pahar coniac sau vin, 1 ceașcă zeamă de carne.

Se cu ata și se golește gaina cu bagare de zeama sa, nu se rapă pielea. Se face o toacăria trecând de două ori prin mașina carnea de porc, carnea de vitel, șunca, slanina și ficatul găinii. Se adaugă galbenșul, sarea, piperul, nucșoara cu 2 boabe de piper, coniac sau vin. Se umple gaina. Se cos răsarine făcute în piele, tăietu a de la gât tăcătura pe unde s-a golit. Se unge bine gaina cu unt și se pune în cratița mai adâncă. Se adaugă o ceașcă de zeamă de carne sau apă. Se acoperă cu o tă cratiță de aceeași mărime și se lasă să fiarbă înalășt, la o dată o întoarce 1½ ore. Iaca gâna este mai bătrână, având gâna din când în când să se rădăge cîte puțină zeamă ca să nu se ardă. Se ridică cratița de deasupra și se dă gâna la cuptor. Se întoarce apacind cu mîna, cu o cupă, de pînă ea să se rumenească pe toate părțile. Se așază apoi pe o farfurie. Se scot atele și se taie bucăți. Se servește cu o salată. La fel se pregătește și curca sau rața.

915. GAINA UMPLUTĂ CU CIUPERCİ — 1 pîscuță grasă, 250 g ciuperci, verdeță, 1 ou, sare, piper, 1 felie de pine, lapte, 100 g șuncă, 100 g unt.

Se înăbușă în unt ciupercile tăiate marunt. Se adaugă verdeță, oul, sarea, piperul, pinea muiată în lapte, ficatul găinii și șunca tăiată marunt. Se amestecă bine și se umple pasarea (v. rețeta 914). Se unge cu restul de unt, se dă la cuptor și se stropește din când în când cu sosul din tavă. Se servește cu o salată.

916. GAINA UMPLUTĂ CU OREZ — 1 găină potrivită des grăsuță, 5—6 ciuperci, 1 ceașcă orez, 1 linguriță boia dulce, 1 ceașcă zeamă de carne, 100 g unt, 1 ceapă, 1 morcov, sare, o salată.

Se fierbe orezul pe jumătate în zeamă de carne împreună cu ciupercile tocate. Se amestecă cu sare, boia și 1 lingură de unt.

Se umple gâina și se coase (vezi rețeta 914). Se pune în tigaie untul cu ceapă, morcovul tăiat rondele și două linguri de apă. Se așază gâina deasupra și se dă la cuptor. Din când în când se stropște cu sosul din tigaie. Când s-a murat și s-a rumenit bine pasarea se scoate și se servește cu salată de sezon.

917. GÂINA ÎMPLUTĂ CU TÂRȚEI — 1 găină, 150 g țărței, 75 g unt, 75 g cașcaval sare.

Se umple găina de la care s-au oprit aripile, cu țărței fierți pe jumătate în apă cu sare, amestecați cu unt și cașcaval ras și se frige în cratiță acoperită.

Din aripi și măruntașe se pregătește un borș sau un pilaf.

918. GALANTINĂ DE GÂINA — 1 găină de 2—2½ kg, 350 g carne de vițel fără oase, 350 g șuncă, 1 ou, ½ limbă de purcel afumată, 1 pahar coniac, 1 pahar cu vin alb, 1 picior de vițel sau 100 g aspic, piper, sare, nucșoară, zarzavat de supă, cimbru, o salată.

Se curăța, se golește și se spală găina în așa fel, încât pielea să fie cât mai puțin ruptă. Se șterge, se așază pe o masă și se taie de-a lungul șirei spinării cu o foarfecă specială. Se scoate cât mai mult din carnea găinii și toate oasele, care se pun deoparte. Aripile se taie de la jumătate. Carnea de vițel și șunca se trec de două ori prin mașina de tocat, se amestecă cu ou, sare, piper, nucșoara pisată și ½ pahar de coniac. Se întinde tocătura pe toată suprafața gâinii desfăcute. Din carnea găinii și din limba de purcel curățată și tăieți fișii late de 1 cm care se pun peste tocătura, alternând straturile de carne și tocătură pînă se umple găina. Se coase tuctura și toate rupturile, în așa fel ca umplutura să nu iasă. Se dă gâinii formă și în tială, apoi se înfășoară într-un tifon și se leagă. Se pune la fiert într-o oală adăugând toate oasele cât mai zdrobite și piciorul de vițel. Se acoperă găina cu apă, un pahar de vin și restul de coniac. Se adaugă zarzavat de supă, cimbru, ½ linguriță de sare și se fierbe 4 ore în oala acoperită cu capac la foc potrivit. Se dă deoparte și se lasă să se mai răcorească. Se scoate găina, se trag ațele și se așază pe o farfurie. Zeama rămasă se strecoară și se toarnă peste găina, în așa fel ca să fie toată pasarea unsă. Se dă la rece. Se toarnă din nou restul de zeama. Dacă zeama s-a încheagat, se moare la căldură (nu se fierbe) și din nou se unge toată găina peste pînul strîns, ca să se formeze un aspic (gelatină). După ce găina este acoperită frumos pe toată suprafața, se tăie mărunț restul de aspic și se așază împrejurul ei.

Galantina se prepară cu o zi înainte de a fi servită și se ține la rece. În lipsa de picior de vițel, în zeama strecurată în care a fiert găina se adaugă o bucată de aspic murat la căldură.

Galanțina se taie felii rotunde și se servește cu orice salată.
 La fel, se pregătește și galanțina de curcă.
 Găntina de pasare este foarte indicată pentru mesele festive.
 Gănilor preparate întregi, ca și iepurele, se servesc la 8 porții
 soane sau la 2 mese.

919. GISCĂ CU CASTANE — 1 giscă, 500 g castane, 1 kg carne tocată de
 porc, 1 pahar coniac, 150 g seamă de carne, 150 g slănină proaspătă,
 sare.

Castanele curățite se fierb 20 minute în zeamă de carne. Se
 amestecă cu tocatura de porc și cu coniacul. Se umple gisca, se leagă
 și se înfășoară în felii de slanină. Se acoperă cu o hirtie pergament
 unsă, se așază în tavă cu trei linguri de apă și sare și se dă la cuptor.
 După o oră se scoate hirtia, se dă din nou la cuptor și după 20 mi-
 nute se scoate slanina. Se unge gisca cu sucul din tavă și se ține
 la cuptor pînă ce s-a frăgezit complet.

La fel se pregătește și curcanul.

920. IEPURE DELICIOS — 1 iepure, 1 ceapă, 1 foaie de galin, 1 pahar cu
 vin alb, 1 linguriță de sare, câteva așchii de nușcă, 1 lingură grăsime,
 2 linguri ruse cu făină, 50 g șuncă, 3 roșii sau 1 linguriță bulion, 1 pahar cu vin
 roșu, 1 ceașcă zeamă de carne, 25 g unt, 1 linguriță zahăr, 10 bucăți arpagic.

Se taie în bucăți iepurele curățit și golit și se pune la marinat,
 6 ore, cu ceapa mărunțită, sarea și vinul alb. Se scot buciatice, se
 scutur și se șterg bine și se înalbușă în grăsimea încălzită. Se presară
 făina și, cînd totul s-a prăjit aurii, se adaugă roșiile curățite sau
 bulionul subțiat și șunca tăiată fideluță. După ce scade zeama, se
 adaugă vinul roșu și zeama de carne sau apa. Se fierbe 45 minute.
 Separat se fierb în 3—4 linguri de apă, timp de o oră, arpagicul
 cu unt și zahăr. Cu 10 minute înainte de a-l servi, se adaugă o mănă
 și ficatul, tăiate felii și arpagicul.

Se servește cu crutoane (v. rețeta 6), și o salată.

921. IEPURE ÎMPANAT — Spălarea și pulpele de la iepure marinat, 100 g
 slanină, 100 g unt sau ulei, 150 g smîntină.

Se ține carnea 12 ore într-o marinată (v. rețeta 975). Se scoate,
 se curăță de piele și se înfășoară cu felii de slanină. Se unge
 cu unt și se așază în tavă. Se dă la cuptor și cînd începe să se rumenească,
 se adaugă câte puțină zeamă de marinată și se întoarce frip-
 tura. Cînd este gata, se adaugă smîntina în sosul din tavă.

În același mod se prepară și carnea de berbec în care caz se
 folosește — pentru 1 kg carne — 50 g slanină, 2 linguri untdelemn
 și 50 g slănină afumată.

922. MUSCHI IN ASPIE — 800 g mușchi de vacă, 250 g aspic, 50 g unt, sare, piper, legume, castraveti, gogoșari.

Se curăță mușchii de piele, se dau sare și piper, apoi se frige în unt și se răcesc. Se toarnă aspicul. Se toarnă un strat subțire de aspic într-o tavă de ceramică și se lasă să se închege. Se decorează suprafața aspicului cu legume frite, castraveti, gogoșari. Se toarnă ușor un alt strat de aspic și se acoperă garnitura. După ce s-a încheșat, se așază conșiiul deasupra și se toarnă restul de aspic. Când s-a răcit se taie felii puțin în apă fierbinte, se răstoarnă și se taie mușchii felii.

923. MUSCHI ÎN LĂCĂȚ ÎN ALUAT — 800 g mușchi, 200 g făină, 200 g unt, 1 ceapă sp., piper, — linguriță sare.

Se curăță mușchii, se dau sare și piper, se unge cu 50 g unt și se frige pe un alt foc mic. Se scoate și se lasă să se răcească. Se îmbină într-o tavă de aluat frământat (rețeta 499) și se coace în continuare. Se servite se taie felii și se așază pe o farfurie.

Se servește cu un sos de legume (v. rețeta 221).

924. MUSCHI ÎN RACLA ÎN SLĂNNA — 800 g mușchi, 200 g slănină proaspătă, 200 g smântână, 2 morcovi, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 ceapă, cimbru, sare, piper, 1 pahar cu vin.

Mușchii curățați sunt săpurați și înfășurați în felii foarte subțiri de slănină. Se așază și se așază în tavă. Se pun împreună morcovii și pătrunjelul tăiat rondele. Se adaugă cimbrul, ceapa și vinul și se încheșează la cuptor. Pește mușchi se toarnă din când în când câte o linguriță de apă caldă. După ce s-a fript, se scoate slăcina și se taie felii. Slăcina proaspătă se poate servi împreună cu mușchii după gust.

Sosul se strecoară, legumele se zdrobesc și se amestecă cu smântână și se toarnă cu sosul peste friptura.

Se servește cu garnitura de cartofi.

925. MUSCHI DE PIELĂ CU SMÂNTÂNĂ — 1 spumă de iepure (cu mușchi), 100 g slănină aromată, 100 g unt, 200 g smântână, sare, piper, 1 ceapă, zeama de carne, 2-3 căței de usturoi.

Carnea de iepure ar curățată de piele se înfășoară cu felii de slănină și se încheșează de căței de usturoi. Se dau sare și piper. Se unge cu unt. Se așază într-o tavă cu zeama de carne sau cu apă, și se dă la cuptor. După ce s-a fript, se stropesc friptura din când în când cu zeama de carne. După 10 minute înainte de a se servi se adaugă smântâna.

926. MUSCHI ÎN ALUAT — 500 g mușchi de vacă, 2 cepe, 2 morcovi, 50 g slănină proaspătă, 1 pahar cu vin, 50 g unt, sare.

Mușchii curățați și săpurați se înfășoară cu buțele de slănină. Se înaboașă în unt cu rondele de morcovi, felii de ceapă și sare. Se

așază mușchiul într-o tavă pe legume. Se toarnă vinul și se dă o oră la captor, stropind din cînd în cînd cu sosul din tigare.

Se servește cu buchetele de conopidă (v. rețeta 145) sau cu sote de legume (v. rețeta 221).

927. MUȘCHI MARINAT LA FRIGARE — 800 g mușchi de vacă, 50 g slănină afumată, 150 g oțet, 1 foaie de dafin, pătrunjel verde, sare, piper, cimbru.

Se împănează mușchiul cu slănină, afară de partea din mijloc. Se marincează 4—5 zile în oțet diluat cu apă și amestecat cu boabe de piper, foaie de dafin, cimbru, pătrunjel, sare. Se frige la frigare, stropind mereu cu sosul marinat. Se servește cu sosul lăsat de friptura și cu legume de sezon sote (v. rețeta 221).

928. MUȘCHI DE PORC ÎMPANAT LA GRĂTAR — 600 g mușchi de porc, 100 g slănină afumată, cimbru, sare, piper, usturoi.

Mușchiul curățat se taie în patru felii, se împănează cu slănină și căței de usturoi tăiați în două și se pune pe grătarul bine încins. Se frige pe ambele părți. Cînd friptura este aproape gata, se pune puțină sare, piper și cimbru mărunț. Se așază pe o farfurie lungă încălzită și se garnisește cu gogoșele de cartofi (v. rețeta 177) și castraveci în oțet.

929. MUȘCHI LA FRIGARE I — 300 g mușchi, 40 g unt, 2 căței de usturoi, $\frac{1}{2}$ pahar cu vin alb, sare, piper.

Se curată mușchiul de grăsimi și pielute, apoi se taie în patru felii. Se pune într-o tigare groasă bine încălziată pe foc cu untul. Se prăjește cîte 5—6 minute pe fiecare parte și se scoate. În sosul rămas în tigare se pune usturoiul tăiat mărunț. Se gustă de sare și piper. Se toarnă vinul și se fierbe acoperit 2—3 minute. Se strecoară apoi, pes e felile prăjite și se servește imediat cu salată.

930. MUȘCHI LA TIGARE II — 600 g mușchi, 100 g unt, 2—3 căței de usturoi, $\frac{1}{2}$ pahar cu vin, 4 ouă, $\frac{1}{2}$ kg cartofi, pătrunjel verde, sare, piper.

Se pregătește mușchiul ca în rețeta 929. Separat se fac patru ochiuri în apă și se așază pe fiecare feluța de mușchi cîte un ou. Se servește cu sote de cartofi (v. rețeta 221) așezat pe farfurie lînga felile de mușchi. Deasupra cartofilor se toarnă sosul de la friptura, amestecat cu restul de unt și se presară cu pătrunjel tocat.

931. MUȘCHI DE VACĂ PE CANAPEA — 800 g mușchi de vacă, 100 g unt, pătrunjel verde, 5 felii de franzelă, sare, piper, salată de țelină crudă.

Se șterge mușchiul, se curată, se dă sare, piper și se taie în patru felii groase. Se frige cu o lingură de unt, adăugînd mereu

cite o lingură de apă. Separat felule de franzelă fără coajă se prăjesc în unt și apoi se ung cu unt amestecat cu patrunjel tocat.

Se servesc felule de mușchi lînga cele de franzelă, împreună cu o salată de țelna crudă (v. rețeta 875).

932. MUȘCHI DE VACĂ CU LEGUME — 800 g mușchi, 50 g slănină proaspătă, 1 morcov, 1 ceapă, 1 rădăcină de pătrunjel, 1 conopdă, 5—6 ciuperci, 1 țelină, 1 roșie, 1 pahar cu vin alb, 50 g unt, 50 g untdelemn, sare, piper.

Se împănăza mușchiul cu slanina, se dă sare, piper, se pune într-o cratiță cu untdelemn. Se adaugă morcovul, pătrunjelul, ceapa și roșia tăiate runde. După 15 minute se toarna vinul, se acoperă și se lasă la fiert înabașat pînă se moare carnea. Se scoate pe o farfurie și se garnisește de jur împrejur cu legumele din cratiță alter-nînd cu celelalte legume fierte, stropite cu unt și murate în sosul fripturii.

933. MUȘCHI DE VACĂ ÎMPANAT — 800 g mușchi, 100 g slănină proaspătă, 1 morcov, 6—8 căței de usturoi, 1 lămîie, sare, piper.

Se curată și se freacă mușchiul cu lămîie. Se împănăză cu buțele de slănină, morcovi și căței de usturoi tăuți în două. Se dă sare și piper. Se înfășură în cîteva felii de slănină și se bugă în cuptor. Cînd carnea s-a fragezit, se desfac felile de slănină, se taie mușchiul felii, se stropeste cu sosul din tavă și se servește cu salată de castraveți sau altă salată de sezon.

934. MUȘCHI DE VACĂ VINĂTORESC — 800 g mușchi, 150 g unt, 100 g slănină proaspătă, 1 morcov, rădăcină de pătrunjel, 1 crenguță de cimbru, 1 pahar cu vin, sare, piper, 200 g smîntînă.

Se prepară ca și friptura de căprioară I (v. rețeta 892).

935. PATEU DE CARNE ÎN ALUAT — Aluatul: 250 g făină, 100 g unt, 6 linguri apă, 1 vîrf de cuțit sare. Umplutura: 500 g carne de vitel fără oase, 500 g carne de porc fără oase, 100 g slănină proaspătă, sare, piper, nucșoară, 1 pahar rachiu de vin sau coniac, 1 ou sau 1/2 pahar lapte.

Se trece carnea de porc de două ori prin mașină, se adaugă sare, piper, puțină nucșoară rasă, coniacul și se amestecă bine. Carnea de vitel se taie fișii de grosimea unui deget, iar slănină se taie foarte subțire, se dă sare și piper.

Separat se pregătește din timp aluatul și se lasă să se odihnească 2 ore. Se întinde 1/2 din aluat într-o foaie groasă de 1 cm și se îmbracă fundul și pereteii unei forme de chec, pînă sus. Se așază pe fund în lung fișii de slănină și de carne de vitel, se acoperă cu carnea tocată și se repetă operația pînă se termină. Deasupra se mai așază două fișuțe de slănină. Restul de aluat se întinde ca un capac peste carne, unind marginile cu marginea aluatului din fundul formei.

Se unge cu ou și cu lapte. Se face în mijloc o grotă cu o coadă de lingură pînă la jumătate din înălțimea formei. Se coace la foc potrivit 1^{1/2}—2 ore ca să se rumenească. Se lasă să se răcească. Se răstoarnă pe o farfurie lungă și se taie felii la mîsa.

Se servește cu salată verde.

936. PATEU DE IEPURE ÎN ALUAT. Aluatul: 400 g făină, 125 g unt, 100 g apă, 1 lingură untdelemn, 1 linguriță sare, 1 iepure, 1 ficat de gîscă îndopată, 200 g slănină proaspătă, 250 g șuncă, 500 g carne de vitel sau de porc fără os și grăsime, 2 pahare cu vin alb vechi sau 1 pahar cu coniac, sare, 1 linguriță piper, nucșoară, 2 căței de usturoi, 1 foaie de dafin pisată, 2 ouă, 1 picior de vitel sau de vacă, arzavai.

Se curată și se golește iepurele. Se scut mîșchii de pe spina ei, se curată de piește și se impanază cu slănină tăiată fișiate foarte subțiri.

Se curată ficatul de gîscă și împreună cu mușchuleții și rinichii de iepure se așază într-un castron. Se presara deasupra un vîrf de cuțit de nucșoara rasă. Se toarna vinul sau coniacul și se lasă o oră la macerat, întorcîndu-l din cînd în cînd. Restul de iepure se dezosează, iar carnea se curată de toate pieștele și zgîrcăuții și se trece de 4—5 ori prin mașina de tocat împreună cu șunca și carnea de vitel. Slămina proaspătă rămasă de la impanat se taie pătratele mici și se pune într-o cratițioară cu o ceașcă de apă să fiarbă pînă devine transparentă. Se scoate, se scurge și se adăuga la tocatură. Se pune sare, piper, foaia de dafin pisată, un vîrf de cuțit mîșchii, zeama de la căței de usturoi pisati, peste care s-a turnat o lingură de ulei. Vinul în care au stat ficatul și mușchii la macerat, gătindu-l șiurile de ou. Se amestecă totul bine și se gustă de sare.

Se ia o formă de chee și se îmbracă cu hîrtie pergament. Din 2/3 de aluat se întinde o foaie cu care se tapetează forma peste hîrtie, cu grijă ca să nu se rupă aluatul. Se așază în fundul formei un strat de tocatură. Deasupra, la mijloc se așază ficatul de gîscă, iar la periferie mușchii și rinichii și se acoperă cu restul de tocatură. Din restul de aluat se întinde un capac ceva mai lung și mai lat care apoi se întinde (cînd se coace se strînge). Se unge cu ou și, cu coada unei linguri de lemn se face o gaură la mijloc pe unde ies abourii. Se așază un horn făcut dintr-o hîrtie și se coace la foc potrivit 1^{1/2}—2 ore.

Se pînă la fiert toate oasele de iepure cu toate pieștele și zgîrcăuții rămase. Se adăuga mîncare de vitel sau de vacă și carnea și mîncare de vitel necesare pentru aspic.

Pateul copt se lasă pînă a doua zi în forma sa se răcească bine. Se răstoarnă pe o farfurie, se curată de hîrtie. Se întinde cu fața în sus și se toarna încet aspicul pînă se umplu gaurile formate în

capul coptului prin evaporarea apei și stringerea cărnii. Când aspi-
col a ajuns la suprafața apei și nu se mai absoarbe în pated, se
da la rece, până se încălzească bine. Se servește întreg la masă, garni-
turi cu restul de apă și totuși mai mult așezat în jurul pateului.

Se servește la mese festive.

937. PATEU DE PASARE LA OALĂ — 1 găină de 1¹/₂—2 kg, 400 g carne
de porc fără oase, 400 g carne de vitel, 125 g pine albă, 1 pahar lapte,
200 g slănină proaspătă, 200 g șuncă, sare, piper, cimbru, 2 foi de dafin, 1 pahar
cu drojdie de vin sau coniac, zarzavat.

Se pregătește pasarea ca pentru galantină (v. rețeta 918). Se taie
șunca în bucăți de 1 cm grosime, iar slăcina în felii cât mai subțiri. Se
face carnea de porc și cea de vitel de două ori prin mașina de tocat
și se amestecă cu o bucată de pine mălata în lapte și bine stoarsă
sare și piper. Se taie și carnea de găină. Se așază pasarea pe masă
se umple cu amestecul de tocatură, fișii de șuncă, felii de carne de
pasare și se ține pe cât posibil forma păsării. Se ia o oală cu capac
se pune pe fundul oalei de dafin și cimbrul, rupte bucățile și felii de
slănină. Se așază pasarea. Se umple golarile din jur cu tocatul
de carne, care se presarează bine ca să nu rămână goluri de aer. Se
acoperă cu restul de slănină. Se toarnă 1/2 pahar cu apă și drojdia
cu vin sau coniacul. Se acoperă se lipesc marginile oalei și capacul
cu un șar de pânză. Se pune pe foc pentru a fi înclășărit mai bine și se coace la cuptor mare
2—2¹/₂ ore, pe baia de apă. Din toate oazele și rămășițele în albu
se face un sos care se face cu zarzavat și cimbru, se face un sos care se face
la seacă până când rămâne 1/2 ceașcă. Se strecoară și se toarnă
pe oală cu 1/2 oră înainte de a fi gata pateul. Se lasă să se termină
coptul și nu se descoperă decât când s-a răcit complet. Se prepară cu
o zi înainte și se servește cu salată.

Această friptură succulentă și spornică se poate servi în multe
zile varind garniturile. Este însă mai potrivită pentru o masă festivă.

938. PATEU DE RAȚĂ (PENTRU OPT PERSOANE) — 1 rață cărnosă,
1/2 kg carne de porc, 125 g șuncă, 50 g slănină proaspătă, 60 g mem-
brană de grăsime (prapor) de porc, 1 ficat de pasare, 1 pahar cu vin alb, 1 li-
gură coniac, 1 linguriță sare, piper, nucșoară.

Se dezosează rața curată, golită și spălată (v. rețeta 918). Se
pune deoparte bucatina de carne (pieptul, ficatul). Se curată carnea
de porc de grăsime și vine, se taie cuburi cu latura de 1 cm. La fel
șunca, slăcina și bucățile de carne de rață care s-au rupt când s-a
dezoseat. Ficatul se trece de 2—3 ori prin mașina de tocat. Se ames-
tează totul cu sare, piper, nucșoară, vin și coniac. Se umple rața și se
face rupturile. Se înfășoară în prapor și se așază pe buclă într-un
vas acoperit, care se pune la fierț încet pe baia de apă 1¹/₂—2 ore.
Se scutec, se înfășoară praporul, se lasă să se scurgă grăsimea și se

așază rața pe o farfurie. Apoi se pune la presa între două funduri de lemn cu o greutate deasupra, pînă se răcește. Se poate îmbrăca în aspic (v. rețeta 918).

939. PIEPT DE BERBEC FRIPT CU SOS PICANT — 1 kg carne de berbec, sare, sare, sare de supă, 1 ou, 75 g unt, sos picant, sare.

Carnea curățată și opărită se fierbe cu zarzavat și sare ca pentru supă de scoate și se pune la scurs între două farfurii întoarse cu o greutate deasupra. Se taie apoi în bucăți potrivite, se dau prin ou și se prăjesc la foc potrivit în unt, aproximativ 15 minute. Se servesc cu sos picant (v. rețeta 274) și salată verde.

940. PIEPT DE PORC SĂRAT PANE — 350 g piept de porc sărat, 1 lingură făină, 1 ou, 2 linguri pesmet alb, 1/2 ceapă untelelemn, muștar, sare.

Pieptul desărat se fierbe 1 1/2 ore în apă clocotită cu puțină sare. Se lasă să se răcească, se taie felii, se trece prin făina de ou batut și pesmet alb. Se prăjește în untdelemn mult, ca și cartofii.

Se servește fierbinte, cu muștar.

Observație: Carnea și rășina rășinate de a fi consumată se ține 24 ore în apă rece, care se schimbă de câteva ori.

941. PIEPT DE VITEL UMPLUT — 1 kg piept de vitel, miezul de la 2 felii de pîine albă, 1 ceapă, 100 g unt, 1 ou, patrunjel verde, 50 g roșii afumată (facultativ), sare, piper.

Se spală și se șterge carnea. Se desprinde în ischionul pieptului pe lăciștii, ca o pînză în care se pune umplutura. Ceapa tăiată mărunt și mălăiată cu puțin unt se amestecă cu miezul de pîine, oul întreg, patrunjelul tocat, sare, piper și bucățele mici de roșii afumate. Se umple pieptul și se coace cu apă mai grasă și se sarează carnea. Se așază într-o tavă cu bucățele de unt și 3—4 linguri de apă. Se frige pîna se rumenește, avînd grijă să se întoarcă și să se stîrpească din cînd în cînd cu zeama din tavă. Se scoate pe un fund și se mălăiează. Se taie felii groase de 1 cm cu un cuțit bine ascuțit, pentru ca să nu se strice umplutura. Se așază feliele pe o farfurie cu sosul turnat deasupra.

Se servește cu un sote (v. rețeta 221) sau un piure de legume (v. rețetele 190—196) și salată.

942. PORUMBEI DE CANAPEA — 4 porumbei, 100 g unt, 50 g slănină, 8 felii de franzelă, sare, piper, foaie de dafin, 1 ceapă, o garnitură de legume, salată.

Porumbeii tăiați în două se frig în tigaie, cu unt, bucăți de slănină, sare, piper, foaie de dafin și o ceapă tocată mărunt. Cînd sînt fragezi, se așază pe felii de franzelă prăjite în unt, se stropesc cu sosul streșit și se servesc cu o garnitură (v. rețetele 190—196, 221) și salată.

943. PORUMBEI UMPLUȚI — 4 porumbei, 150 g carne țara case (porc sau vitel), 1 felie de franzelă, 1 ou, 1 linguriță coniac, 100 g slănină, 2 legături pătrunjel, 1 ceapă, 50 g unt, câteva ciuperci, sare, piper.

Se curăță porumbeii, se sărează și se umplu cu un amestec trecut de două ori prin mașină, preparat din carne, fuații de porumbel, ciupercile, pâinea muiată și stoarsă, ceapa tocată și înăbușită în unt, coniac, sare, piper și verdețată tocată fin. Se învelesc porumbeii în fișii de slănină și se prăjesc în unt la tavă. Când sînt gata se scutec slăcina și se servesc cu un pireu de legume (v. rețeta 190)—196,

944. PORUMBEI UMPLUȚI MILANEZI — 4 porumbei, 400 g șvaiter, 200 g unt, sare.

Se ține untul la gheață și se amestecă cu șvaiterul ras. Se umplu și se cos porumbeii. Se dau cu sare. Se prăjesc repede în unt și se servesc imediat.

945. PUI ÎN ALUAT — 2 pui mici, 100 g unt, 2 linguri făină, 2 ouă, 1 ceapă, 2—3 ciuperci, 2 linguri cu pesmet, 200 g grăsime, sare, piper.

Puii curățiți și spalați se înăbușă cu 50 g unt, împreună cu ceapa întregă, ciupercile tăiate, o ceșcuța cu apă și sare. După ce s-au friagezit, se scot, se lasă să se racească puțin, se curăță de piele și oase, cîntînd a păstra bucițile cît mai întregi (pulpele, pieptul). Se trec printr-o compoziție preparată astfel: 50 g unt topit în cratiță se amestecă cu o lingură de făină și se stinge cu zeama în care s-au înăbușit puii. Se adaugă galbenușurile, sare și piper, după gust. Se trec bucițile de pui dezodate prin această compoziție. Se lasă să se întărească învelișul. Se trec prin albușurile batute spumă, apoi prin pesmet și se rumenesc în grăsimi.

Se servesc cu salată verde.

946. PUI FRIT CU SOS DE ROȘII — 1 pui mare, 25 g slănină afumată, 1 lămie, 50 g unt, sare, țarhon sau usturoi.

Se curăță puul, se spală și se introduce în interior sare, unt și zeama de la o jumătate de lămie, iar cu cealaltă jumătate tăiată felii, se căptușește pieptul. Se taie slăcina în fișii și se pune într-o cratiță în care se așază puul. Se ține la cuptor o oră și se servește cu un sos de roșii (v. rețeta 276) aromatizat cu câteva frunze de țarhon sau cu un cățel de usturoi. Se servește cu o garnitură de spa-ghețe fierte, acoperite cu sos.

947. PUI PANE — 2 pui mici, 2 ouă, 1 lingură făină, 2 linguri pesmet, 150 g unt, sare, piper.

Se curăță puii și se spală în apă; se șterg cu un șervet curat, se taie în patru și se sărează. Se trec prin făină, ouă bătute bine într-o farfurie adîncă, pesmet cernut și se rumenesc încet la foc

potrivit în unt încălzit în tigăie. Se servește cu cartofi fierți și mazăre, și în sosul de la cămenitul puilor adăugând restul de unt.

948. PUI SOTE CU CARTOFI — 1 pui mare, 6 cartofi, 1 pahar cu vin, 1 pahar și jumătate acasă de carne sau de zăreauat, 125 g unt, pătrunjel verde, sare.

Se înabuşă puil în 50 g unt. Când este aproape gata, se adaugă cartofii fierți pe jumătate și înabuşă în 25 g unt. Se mai lasă pe foc 15 minute. Se scoate puil pe farfurie și se înconjoară cu cartofi. Se toarnă vinul și zeama de carne în cratiță, se fierbe încă 10 minute, se adaugă restul de unt, se gustă de sare și se toarnă peste pui cartofii care au fost ținuți la cald.

949. PUI SOTE MERIDIONAL — 1 pui mare, 150 g untdelemn, 1 ceapă, 800 g cartofi, 1 pahar cu vin, 4 roșii, pătrunjel verde, usturoi, piper, sare.

Se înabuşă puil în untdelemn și când este aproape gata se adaugă ceapa tocată și se lasă pînă se mănaje. Se scoate puil și se pune peste ceapă roșiile curățite de coajă și semințe și bine zădărit, un cătel de usturoi ras sare, piper și vin. Se lasă să scada sosul, se toarnă peste pui, iar deasupra se presară pătrunjel tocat.

Se servește cu cartofi fierți.

950. PUI SOTE CU OREZ — 1 pui mare 1 familie 50 g slănină proaspătă, 1 morcov, 1 ceapă, 75 g unt, 1 ceașcă zeama de carne, sare, piper.

Se șterge și se freacă cu zeama de la 1/2 lamie pui zăreauat și 50 g unt. Se captușește pieptul cu folie de la restul de carne și se înfășură puil în fân de slănină legate cu o sîmț. Se mănaje în unt într-o cratiță morcovul și ceapa tărate. Se pune puil deasupra și se acoperă cu zeama de carne. Se adaugă sare piper și se fierbe înabăși o oră. Se servește cu orez fierț, bine pregătit și stropit cu sosul din cratiță.

951. PUI SOTE CU VERDETURI ȘI PIREI DE VINETE — 1 pui mare sau 2 pui mici, 1/2 pahar cu vin alb, 1 ceapă, 1 lamie, 1/2 linguriță pătrunjel, 1/2 linguriță tarhon și 1/2 linguriță basmajuhi, 75 g unt, sare.

Puil spălat și presărat cu puțină sare se înabuşă în 25 g unt pînă ce se mănaje carnea și se rumenește. Se scoate pe o farfurie și se acoperă cu un sos preparat cu zeama din cratiță, gustat cu vin, verdeturile foarte bine tocate, zeama de lamie și restul de unt.

Se servește cu pireu de vinete v. rețetă 196.

952. PUI SOTE CU VIN ALB — 1 pui mare, 100 g unt, 1 pahar cu vin alb, 1/2 ceașcă zeamă de carne, gogoșele de cartofi, sare, piper.

Puil curățit și spălat se taie în patru. Se cu sare și piper și se prăjește bucațile pe amindoaia părțile, într-o tăviță acoperită.

Pieșarele se (în timp mai îndelungat) Se scot bucățile se cătește
figura cu vinul și zeama de carne Se lasă să scada la jumătate, se
adauga restul de unt și se toarna sosul peste bucățile de pui
Se servește cu gogoșele de cartofi (v. rețeta 490)

953. PUI SURPRIZA 2 pui, 1 creier de vâșel, 4—5 ciuperci, 100 g unt,
sare, piper.

Pui curățat, golit și spălat se umple cu un amestec preparat
dintr-o bucașcă de unt frecat cu creierul curățat de pielite și tuns
în apa rece Se adaugă sare, piper și ciupercile spălate și tocate
mai unt Se așaza pui în tava cu o lingură de grăsime și 2—3 linguri
de apă Se rumenesc frumos Se taie în patru Se pun pe farfura
și se servesc cu o garnitură de legume sote (v. rețeta 221)

954. PUI UMPLUT 1 pui mare, 2 cepe potrivite, miezul de la 1 felie de
frânzea, 1 ceașcă de lapte, 1 ou, 50 g slămină proaspătă, 2—3 ciuperci
(facultativ), sare, piper, 100 g unt sau altă grăsime, 1 lamie, muceșoară.

Paul curățat, golit și spălat se sărează și se lasă să stea 45
minute Între timp, cepele și pipota tăiate marunt se înabășă se
adauga ficatul tăiat bucatele și se mai țin 5 minute pe foc Se adauga
apa, puneam marea în lapte și bine zdrăbănit oul, slămina tăiată pe
câtele, piper și ciupercile înabășite înănte cu 2—3 bucățele dintr-o
mășina Se ridică cu mîna pielea paului de pe piept spre spate
și piciorare, fără să se rupă Se ample paulul sub piee cu compoziția
bine amestecată Se coase tăietura de la gît și, repturile Se unge
paulul cu grăsime Se așaza în tava cu o bucașcă de unt sau altă gră-
sime, două linguri de apă și se frige avînd grija să nu se ardă Din
cînd în cînd se întoarce paulul și se mai adauga în tava cite o lingură
de apă fierbinte Se ține la cuptor o ora Se scot toate atele și se tuc
în patru cu o foarfecă În sosul din tava se adauga puțin zeama de
lamie și se toarnă peste pui

Se servește cu cartofi noi mei fierți în apa cu sare presarat,
cu verdeță și cu salată de sezon.

955. PULPA DE BERBEC UMPLUTĂ — 1 pulpă de berbec, 150 g ciuperci,
1 lamie, sare, piper, 1 ceapă, verdeță, 2 linguri orez, 1 ceașcă lapte,
100 g unt.

Palpa, curățată de grăsime și pielite se oparește se desface și
se scoate osul Se freacă bine cu lamie Se da sare și piper Se pa al
se prepara o umplutura de ciuperci (v. rețeta 662) Se amesteca cu
orezul fiert Se pune umplutura în locul osului și se leaga bine
pulpă Se unge cu unt și se frige la cuptor aproximativ două ore,
stropind din cînd în cînd se plura cu zeama din tava

956. PULPA DE MIEL LA CUPTOR GATITA GRECESTE 2 kg pulpă de miel, 10 linguri untdelemn de măsline, 100 g sare, 200 g orez, 750 g roșu, 1 lingurișă frunze de țarcan, frunze de busuioc, cimbru, 2 căței de usturoi, sare piper, 1 lingurișă boia dulce de ardei, 1 lingură rachiu de vin sau coniac, 1 lămie.

Pulpa de miel bine spălată și frecată cu jumătate de lămie și cu boia de ardei se unge cu un sos preparat din frunzele de țarcan și de busuioc tocate și usturoi pus într-o ceașcă cu sare piper și șase linguri de untdelemn de măsline. Se amestecă și cu o pensulă se unge bine pulpa cu tot sosul. Se așază într-o tavă în care se pun două linguri de apă. Se frige 2 ore în cuptor încins, avînd grijă să fie întoarsă din cînd în cînd. Separat roșul întregi rînde se pun într-o cratiță cu patru linguri de untdelemn de măsline, în care se adaugă o crenguță de cimbru, sare și piper. Se fierb descoperite la foc potrivit ca să scadă și roșul să rămîna întregi.

Orezul ales se spală și se fierbe în apă cu sare. Se clatește în apă rece ca să rămîna bine de bob. Se așază într-un grătar se presăruie cu bucațele de unt și cu puțin piper și se ține la cald. Cînd mîncarea este gata se scoate pe o farfurie ținută în apă fierbinte și pleacă. Se așază roșul de pîr impropriu. Se toarna sosul într-o soscă a fierbinte. Se mai adaugă 2-3 linguri de apă clocotită în tava ca să se desfacă tot sosul și cînd se da la masă se toarna rachiul de vin sau coniacul peste friptura și se da foc. Se servește cu orezul ținut la cald și cu sos.

Este o friptură pentru mese de ocazie.

957. PURCEL DE LAPTE LA CUPTOR 1 purcel, 1 măr, 1 lingură de untdelemn, 1 lingurișă alcool, sare, 2 linguri untură.

Purcelul golit se porleşte la flacără de aragaz sau de spîrit, ca să nu aiba urme de par. Se rade pielea cu un cutit. Se spală în apă caldă apoi în 2-3 ape reci. Se șterge și se sărează pe dinăuntru și pe dinafara. Se lasă să stea o ora, apoi se așază inghenunchiat pe bet și are puse în tava în chip de grătar, pentru ca purcelul să nu se prinda de fund. Pentru ca să nu se ardă, se învelesc urechile cu hârtie albă unsă pe amindouă fețele cu grăsime. Se pune un măr în gura. Se unge ușor pielea cu untură topită. Se toarnă 1-2 ceașcă de apă și se da la cuptor potrivit la început. Cînd începe să se rumenească, se unge cu untdelemn amestecat cu alcool. Cînd s-a rumenit pe jumătate se întoarce. Se unge din cînd în cînd cu zeama din tava. Dacă se formează bășici în timpul fripturii, se sparg cu un ac. Se termină friptul cu foc mai rute ca purcelul să fie rumen și crocant. Se așază pe farfurie tăiat bucăți și reconstituit sau se servește întreg.

la masă, cu o garnitură varră calitate (v. rețeta 228), cartofi pai (v. rețeta 125), murături sau salată

Sosul se servește separat.

958. RASOL ALB CU GRIȘ PRAJIT — 1 kg rasol fără os, 4—5 căței de usturoi, 30 g slănină, 5 linguri untdelemn, 1 ceapă, cimbru, grăș prăjit (v. rețeta 495), sare.

Rasolul dezosat se împănează cu usturoi și slănină ca mușchiul. Se pune într-o cratiță cu untdelemn și 1 cească de apă. Se acoperă și se fierbe 30 minute adăugind câte puțină apă dacă este nevoie. Se adaugă ceapa, sarea și cimbrul. Se scoate, se așază în tavă cu sosul din cratiță și se rumenește în cuptor. Se servește cu grăș prăjit (v. rețeta 495).

959. RASOL DE VACĂ ÎN ALIAT — 300 g carne rasol alb, 50 g unt, 2 linguri pline de făină, 1 kg cartofi, sare, 1 lingură de untură.

Se fierb cartofii, se curată de coajă se trec prin mașina și se amestecă cu untul frecat spuma, două oua întregi și un gălbenuș sare și făină. Aluatul obținut se întinde într-o foaie de 12 cm grosime. Se unge foaia cu albușul bătut spania. Se răsfoia de două ori rasolul și se așază în tavă în care s-a topit mui înțun ontura. Se rumenește în cuptor încins, ungând aluatul din când în când cu grăsimea din tavă.

Se taie felii și se servește cu sole de legume de sezon (v. rețeta 221).

960. RASOL DE VACĂ GLASAT — 300 g carne rasol alb, 1 lingură zahăr tos, 1 pahar cu vin, 30 g unt, 1 lingură făină.

Carnea curată de piele și oase se glasează într-un sos carne (v. rețeta 250) stins cu vin. Când s-a colorat pe toate fețele, se adaugă untul tăvălit în făină. Se lasă până se topește untul. Se toarna 2—3 linguri de sucă. Se acoperă și se fierbe 10 minute. Se scoate carnea pe o farfurie și se toarna sosul de isupra.

Se garnisește cu legumele din supă.

961. RASOL DE VACĂ DELICIOS — 300 g carne rasol alb, 75 g unt, 1 ou, 1 felie franzeta, 1 ceapă, 1 cățel de usturoi, patrunjel verde, 4—5 frunze de tarhon, sare.

Se curată rasolul de piele și oase și se pune în tavă. Se unge cu unt de deasupra cu ou. Se ardească miezul de franzeta năut în zeama de carne și stors cu jumătate din unt ceapa rasa, sosul de la cățelul de usturoi pisat sarea, frunzele de patrunjel și tarhon tocate mărunt și restul de ou. Se întinde aceasta peste patrunjel și suprală rasolului uns cu ou. Se pune restul de unt la uitate în tavă, în jurul carnei și se rumenește bine în cuptor încins.

Se taie felii, se așază pe o farfurie lângă farfurie și se servește ca un pîrîu de legume și rețete. Pînă la 100 g peste care se toarnă sosul din tava amestecat cu două linguri de zeama de carne fierbinte și o salată.

962. RAIA LA CAPAC CU GARNITURĂ DE VARZĂ SAU DE CARTOFI. — 1 rață, 2 verze sau 1 kg cartofi, $\frac{1}{2}$ kg roșii, 1 morcov, 1 ceapă, 1 pahar coniac, 100 g costiță afumată, 150 g unt, sare, piper, 1 foaie de dafin.

Se mănă rața se spală și se taie în patru bucăți. Se așază într-o cratită cu feluțe de costă, rondelule de morcov, ceapă întreagă, foaie de dafin, 3-4 boabe de piper și sare. Se toarnă o ceașcă cu apă și coniac. Se fierbe la foc potrivit două ore, sub capac.

Separat se taie varza (cartofii) se freacă cu sare și se înaboa în unt. Cînd s-a arărit se adaugă roșiile curățite și tăiate.

Se scot bucățile de carne se freacăia sosul peste ele și se așază pe varză (cartofi). Se mănî în la cuptor 5-20 minute.

963. RAIA PE VARZĂ. — 1 rață, 2-3 linguri untură, piper boabe, sare, 1 varză acră.

Varza acră se spală în apă caldă și se toacă fin. Se așază într-o tava cu 2-3 linguri de untură, câteva boabe de piper și de roșii se pune rața întreaga înec cu apă, spălată și prin sărată. Se așază la cuptor la foc mic pînă cînd din cînd în cînd se unge cu zeamă. Se mănî cînd pe o parte, cînd pe alta, ca să se încheie la lim.

Se servește fierbinte

La fel se pregătesc cu canol și bisăa pe varză

Vorzi se pot mănî cu pulă de orez

964. ROSBIE. — 1 kg morchi de vacă, $\frac{1}{2}$ kg untură, 2 linguri făină, sare, piper.

Se curăță morșii de piele și de grăsime. Se șterge se dă un puț de sare, piper și se căgă. Se trece prin lăță și cu 20 minute înainte de masă se rumenește pe o parte într-o cratită cu 150 g de untură. Se scoate și se adaugă restul de untură. Cînd untura scorbine nouă, se rumenește 20 minute pe a doua parte. Se frige acoperit.

Se poate servi cald sau rece cu o garnitură de legume sau paste făinoase.

965. RULADA DE CARNE CU IEGHE. — 750 g carne de vitel sau de mînzat fără osse, 100 g grăsime de la rîșchi, 2 cepe, 1 foaie grosă de pîine, $\frac{1}{2}$ pahar lapte, $\frac{1}{2}$ foaie de dafin, puțină nucșoară pudră, 150 g slănină proaspătă sau costiță afumată, 2 cești zeamă de carne, cimbru, 1 morcov, sare, piper, 1 lingură făină, 1 pahar vin sau smîntînă.

Din carnea curățată și spălată se taie șase șnțele groase de 2 deget și se bat bine ca să se alăturească se dă sare și puțin piper.

Se ia restul de carne, cam 250-300 g cu grasimea de la rinichi, cepele taiate și înabușite, pinea muata în lapte sau apă și se trece prin mașina de tocat adăugând nuțsoara, foaia de dafin pisată, sare și o ceașcă cu apă. Se amestecă bine. Pe un fund de lemn sau pe masa de bucatarie udată se așază felule de șnițel una lângă alta, cu marginile suprapuse și nedepășind lungimea tăvii în care se va coace rulada. Se pune umplutura deasupra felilor netezind în mod egal cu un cuțit lat. Se ia partea din margine și se rulează ca un și adel. Se potrivește dându-i o formă cât mai regulată. Sămnașul taiată felii foarte subțiri se așază deasupra. Se leagă cu o sfornică ca să nu se desfacă când va fi așezată în tava unsă cu grăsime. În jurul ruladei se pune morcovul taiat rondele, cepele întregi, o crânguță de cimbru și se toarnă o ceașcă de zeamă de carne sau apă caldă. Se acoperă cu altă tavă de aceeași mărime și se frige înălat în cuptor. După o oră se ia tava de deasupra și se lasă să se rumenească, adăugând apă caldă sau zeama de carne, dacă s-a uscat. Se scoate pe fund și se taie sfornică. În sosul rămas se adăuga făina și vinul și se mai clocotește de 2-3 ori. Sosul se strecoară peste rulada tăiată felii și așezată în farfurie. Se poate înlocui vinul cu smintina. Separat se fierb legume în apă cu sare și se servesc ca garnitură.

966. RULOURI UMPLUTE CU FILIERI DE ANȘOA — 1 kg carne de la pulpă, fără oase, 1 cutie fileuri de anșoa, 1 felie de franzelă, 1 ceașcă lapte, 1 gălbenuș, 150 g unt, $\frac{1}{2}$ lămâie, pătrunjel verde, sare, piper.

Se scot din carne patru șnițele și se bat cu ciocanul de lemn. Se da puțină sare. Se freacă spuma 50 g unt și se amestecă cu fileurile tocate mărunt, pinea muată în lapte și bine stoarsă, gălbenușul, piperul și pătrunjelul verde tocat. Se întinde pasta pe felule de carne. Se rulează se leagă cu o ață. Se rumenește ușor în unt. Se așază într-o cratiță se adăugă trei linguri cu apă și se dau la cuptor o oră, stropindu-le din când în când cu sosul lor. Se scot, se desfac din ață, se așază pe farfurie și în sosul din cratiță se stăruie la năa iar sosul se toarnă peste rulouri.

Se servesc cu salată de castraveți (v. rețeta 307).

Aceste rulouri se pot pregăti cu ou răscopt în loc de fileuri de anșoa.

967. SOTE DE MIEL CU SOS INDIAN — 1 kg miel, 50 g unt, sare, sos indian.

Se înăbușă bucățile de carne în unt până prind culoare și se fragezesc, se sarează și se acoperă cu sos indian (v. rețeta 261).

968. SPATA DE VIȚEL ÎMPLUTĂ — 1½ kg spată, 50 g ficat, 150 g cîrnați afumați, 50 g unt, 50 g untdelemn, 1 ou, 50 g slănină afumată, verdeață, 2—3 căței de usturoi, 1 ceapă, 1 felie de franzelă, o ceașcă zeamă de carne, sare, piper.

Se scot oasele din carne și se face un loc la mijloc, care se umple cu urinatorul amestec cîrnați tocați, ficatul fiert și zdrobit, pînea mușată în zeamă de carne, oul răscopt, usturoiul pisat, ceapa, patrunjelul, sare și piper. Se coase spata și se acopera cu o fișie lată de slănină. Se leagă cu o sfoară. Se pune într-o tîgăie cu grăsimă și se ține două ore la cuptor stropind des cu sosul din tîgăie. Cînd este gata, se scoate sfoara și atele și se servește caldă sau rece, cu salată de castraveți (v. rețeta 307, sau de sfeclă cu hrean (v. rețeta 370).

969. SPUMA DE FICAT — 500 g ficat de vițel sau vacă, 150 g unt, 150 g frișcă lichidă sau smîntînă foarte dulce, sare, piper, nucșoară, 2 gălbenușuri, 1 păhărel de vin alb vechi sau coniac.

Ficatul curățat și tăiat bucățele se înăbușă în unt 10 minute. Se încearcă cu o furculiță și cînd nu mai sîngerează se dă fierbinte prin sită. În ficatul pasat se pune sare, piper, nucșoară pisată cît două ouă de piper, gălbenușurile, frișca și vinul sau coniacul. Se amestecă bine după fiercare în parte. Se așază în chip de mînușă pe o farfurie cu frunze de salată verde împrejur. Se dă la gheață.

Se poate pregăti și din ficat de porc sau de pasare.

Șnițele

Observații generale. Prin șnițel se înțelege o felie de carne groasă de aproximativ 1 cm, care se taie dintr-o carne ca să se supăcească bine, să poată fi tăiată și pusă în grăsimi incinsă. Felule se taie în sens contrar firurilor cărnii.

970. ȘNIȚEL CU CAȘCAVAL — 750 g carne macră, 1 ou, 3 linguri pesmet, 3 linguri cașcaval ras, 100 g unt sau untdelemn, sare, piper.

Se taie șnițele, se bat și se presară cu sare și piper. Se trec prin oul bătut, apoi prin cașcaval ras și la urmă prin pesmet. Se rumenește în unt sau untdelemn pe ambele părți și se mai lasă apoi pe foc mai mic — în total 15—18 minute. Se servesc cu sos de țelină (v. rețeta 221).

971. ȘNIȚEL NATURAL — 400 g carne fără oase, sare, 1 lingură făină, 100 g grăsimi.

Se pregătește carnea ca pentru șnițel vienez. Se trece prin făină și se rumenește pe amîndouă părțile în grăsimi incinsă.

972. SNITEL DIN PARIZER — 400 g parizer, 100 g untdelemn, 1 lingură făină, 1 ou, 1 lingură pesmet.

Se trec felule de parizer prin făină, ou, pesmet și se rumcnesc în grăsime încinsă.

973. SNITEL POIONEZ — $1\frac{1}{2}$ kg carne de vițel sau de porc, fără oase, 150 g unt, 1 ceapă, 2—3 căței de usturoi, sare, piper, 1 ceașcă cu vin alb.

Se bat bine șnițelele, se dă sare și piper și se prăjesc în unt cu ceapa și usturoiul tocate marunt. Se scot apoi și se țin la cald. Se stinge sosul cu vin și se toarnă peste șnițele.

Se servesc cu cartofi fierți întregi și cu gogoșari.

974. SNITEL CU ȘUNCĂ — 500 g carne de vițel pentru șnitel, 200 g șuncă, 1 pahar lapte, 3 ouă, 2 linguri făină, 2 linguri pesmet, 100 g untdelemn, sare.

Felule de carne bătute se țin în lapte o oră. Se așază apoi o felie de șuncă peste o felie de șnitel, se sarează, se panează și se servesc cu legume sote (v. rețeta 221).

975. SNITEL DE VACĂ — 500 g carne moale de vacă, 2 linguri untdelemn, 1 ou, 1 lingură făină, 2 linguri pesmet, 100 g grăsime, sare, piper.

Carnea se prepară din ajun. Se taie felii foarte subțiri și se bat bine pe fundul de lemn. Se unge fiecare felie cu untdelemn și se presară cu sare și piper. Se așază felule una peste alta și se țin la rece cel puțin 12 ore ca să se frăgezască. Înainte de masă se panează și se prăjesc.

La fel se prăjesc și șnițelele de căprioară, de vițel și de purcel. Pentru șnițele de vițel și de purcel carnea nu se mai ține la frăgezat.

976. SNITEL VIENEZ — $1\frac{1}{2}$ kg carne de porc sau de vițel, 1 ou, 1 lingură făină, 2 linguri pesmet, 100 g untură sau 150 g untdelemn, sare.

Se taie carnea felii se bâte se sarează apoi se panează ca șnițelul din parizer (v. rețeta 972). Se servesc cu un peneu de legume (v. rețetele 190—196) și cu salată.

977. ARIANIOARE LA GRATAR — 4 vrăbioare, 25 g unt.

Se pregătesc arianoarele la gratar (v. rețeta 861).

978. MARINATA FIARTĂ PENTRU VINAT — $1\frac{1}{2}$ kg ceapă, morcovi și rădăcină de pătrunjel, 1 foaie de dafin, cimbru, cuișoare, sare, piper, 1 kg untdelemn, 1 kg oțet, $\frac{1}{2}$ l vin alb.

Se curăță legumele iar ceapa se înceapă cu cuișoarele. Toate ingredientele se pun la fiert acoperite în 1 l apă. Când sint fierți pe

jumătate se adaugă untdelemn, oțet și vin. Se mai fierb 15-20 minute. Se lasă să se răcească. Se așază carnea la marinat.

Marinata se poate prepara cu legumele proaspete în untdelemn. Se stinge cu vin și oțet.

Observație: Vinul se înlocuiește cu năsturel sau se ține seacă ca să se accentueze gustul pe care-l dă. Durata marinării este de 12-24 ore pentru cârnați și 48 ore pentru carne de vită.



Aluaturi diferite



979. ALUAT CU BRINZA DE VAIĂ — 200 g făină, 125 g unt, 125 g brinză de vacă, puțină sare, 1 gălbenuș.

Se framintă un aluat din făină, unt, brinză, gălbenuș și sare. Se lasă să se odihnească o oră.

Din acest aluat se fac cornulețe cu diferite umpluturi, tarte și plăcinte.

980. ALUAT CU CAIMAC — 1 ceașcă caimac, 1 ceașcă făină, 50 g unt, sare.

Se prepară un aluat din caimac (smântina de pe laptele fierț) făină, puțină sare și 25 g unt. Se framintă. Se adună ca o minge și se ține la rece 1—2 ore. Se întinde o foaie, se unge cu restul de unt mișcat la temperatura camerei, se împăturăște în trei, ca aluatul franțuzesc (v. rețeta 999) se mai ține 20 minute la rece. Apoi se întinde o foaie, din care se pot pregăti plăcințele cu brinză, cu carne, cornuri etc.

981. CORNULETE CU NUCI DIN ALUAT CU CAIMAC — Aluat cu caimac (v. rețeta 890), zahăr pudră. Umplutura: 250 g nuci, 2 albușuri, 2—3 linguri zahăr.

Se taie foaia în fișii late de trei degete. Din aceste fișii se taie triunghiuri în care se așază 1/3 din cantitatea de umplutură preparată din nuci răsrite, amestecate cu albușurile batute spumă și cu zahăr. Umplutura se așază la partea lată a triunghiului. Laza. Se întorc colțurile, se răsucesc în formă de corn, se așază într-o tavă neunsă. Se rumenesc la cuptor și se pudrează cu zahăr cît sînt fierbinți.

982. ALUAT DE COZONAC — 1 kg făină, 4—5 gălbenușuri, 3 albușuri, 1 linguriță rasă cu sare, 300 g zahăr, 250 g unt proaspăt sau untură amestecată cu untdelemn, $\frac{1}{2}$ baton vanilie, 100 g stafide, 1 nucșoară, coajă de la 1 portocală, coajă și zeamă de la 1 lămie, 1 pahare l cu rom, 3 cești lapte, 30 g drojdie, migdale sau nucă, zahăr pudră.

Aluatul se pregătește în bucatăria încălzită

Se cerne făina într-o abie uscată. Dacă se fac cozonaci dintr-o cantitate mai mare de făină, se oprește din făină aproximativ două pahare iar restul se pune în covată la o parte. Se așază într-un castron cele două pahare de făină și se pun la fiert două cești cu lapte cu sare. După ce da în fiert, se lasă să stea 5 minute. Se face în făină o adâncitură. Se toarnă câte puțin lapte fierbinte batînd cu o lopățiță sau cu o lingură de lemn ca să nu se facă cocoloașe, pînă se obține o compoziție ca o smîntină groasă. Cînd se prepară o cantitate mai mare de cozonac, această operație se face într-un colț al albiei. Se lasă să se răcească. Într-un castron se desface drojdia cu lapte adăugînd 1—1 $\frac{1}{2}$ linguri de făină, un gălbenuș, 1 linguriță de zahăr tos. Se amestecă bine pînă se face ca o smîntină și se ține, la loc cald. Dacă această compoziție crește în 10—15 minute, înseamnă că drojdia este bună.

Se pune în covată (albie) coca opărită. Se adaugă drojdia și se face pînă de cala. Cu o lingură de lemn se amestecă înfrîmînta cu drojdia apoi încet se adaugă făina. Se toarnă $\frac{1}{2}$ ceașcă cu lapte și se bate pîna ce se fac bășici. Se acopera și se lasă 20—30 minute să crească.

Între timp se fac restul de pregătiri pentru aluat. Se freacă gălbenușurile cu zahărul pisat pîna se obține o cremă (să nu se simtă zahărul). Se adaugă nucșoara pisată, coaja rasă de portocală și lămie. Se topește untul și se ține aproape de locul unde se frămînta coca. Se amestecă cu mîna toate ingredientele apoi se ung mîinile cu unt și se începe frămîntatul. Se toarnă romul în care a stat cîteva ore vaniia tăiată în lung. Înfrîmînta se amestecă ingredientele cu pînă de cala apoi cu făina. Se unge covata din aluatul cu mîna într-o parte. Operația se repetă pîna se unge toată covata. Aluatul se frămîntă și se bate luîndu-l din dreapta și din stînga și rostogolindu-l spre mijloc. Se bate și se frămîntă timp de o oră, adăugînd treptat $\frac{1}{4}$ din toată cantitatea de unt. Restul de unt se pune taiat bucățele în aluat la urma înainte de a adăuga albușurile bătute spumă. Se amestecă de sus în jos. Se adaugă stafidele spalate și șterse bine. Covata se așază la loc cald punînd deasupra 1—2 sucitoare rezemate de marginea ei și acoperind înfrîmînta cu o pinză albă și apoi cu o țesătură de lînă groasă încălzită nu înainte. Se lasă să crească pînă se mărește de trei ori volumul. Se ung formele cu unt topit. Se captușesc pereții și fundul formei cu hîrtie pergament unsă cu unt, tăiată după dimensiunile

forme. Se ia cîte o bucată din aluatul crescut cam cît cuprinde jumătate de formă și se așază pe planșeta unsă cu untdelemn sau cu unt. Se împletește și se pune din nou la crescut în formă, la loc cald. Cînd aluatul a crescut pîna la marginea forme, se unge cu gălbenuș de ou amestecat cu puțin zahăr. Se presară cu nuci sau cu migdale tăiate ca fideluța. Se dau formele la cuptor, la început cu focul slab ca să mai crească aluatul, apoi cu foc mai tare. Se coc o oră.

Se așterne pe o pernă moale o coală albă și curată de hîrtie. Cozonacul scos din formă se rostogolește pe pernă pînă se răcește. Lăsat să stea pe o singură parte, se încruzește pe partea aceea. Se pudrează cu zahăr ca să nu se usuce. Nu se încearcă cu paul deoarece aluatul cade. Nu se așază unul lînga altul, ca să nu se încruzească. În timpul cît se țin cozonacii în formă la crescut, nu se face curent în bucătărie.

Cozonacii se pot coace fără hîrtie în forme bine unse cu untul sleit. Cozonacii copleși pot fi scoși din forme după 1 1/2 oră ca să nu se încruzească.

Preparate din aluat de cozonac

983. COZONAC UMPLUT I — Aluat de cozonac (v. rețeta 982), umplutură dulce.

Se întinde aluatul, se unge cu umplutura (nuci, cacao, ciocolată, v. rețetele 1046 și 1051) se rulează egal. Se unge cu gălbenuș și se garnisește cu miezuri de nucă. Se coace în tavă unsă.

984. COZONAC UMPLUT II — Aluat de cozonac (rețeta 982), umplutură dulce.

Se îmbracă o formă unsă cu o foaie din aluat. Se pune umplutura pîna sus. Se acoperă cu un capac de aluat, lipind bine marginile. Se unge cu ou și se coace.

985. GOGOȘI — Aluat de cozonac (rețeta 982), dulceață de vișine, 1/2 untdelemn sau untură.

Se întinde o foaie și se taie rotocoale cu paharul de apă. Se așază o linguriță cu dulceață de vișine la mijloc și se acoperă cu alt rotocol, presînd bine marginile. Se fierb în grăsime multă, bine încălziți, pînă se rumenesc.

986. ALUAT FRAGIL I — 200 g unt, 200 g smîntînă, 3 gălbenușuri, 5 linguri zahăr pudră, 3 pahare făină, puțină sare, coajă de lămîie.

Se pune făina pe planșetă. Se face o scobitură în care se toarnă smîntîna, gălbenușurile frecate cu zahăr, sare, coajă de lămîie și

untul puțin măuiat. Se frământă bine pînă se obține un aluat care se desprinde de pe mînă.

Se întrebănțeaza pentru multe plăcinte cornuri.

Dacă se prepară placinta cu carne sau cu brinză sărată se suprimă zahărul și coaja de la mînă.

987. ALUAT FRAGED II — 200 g osinză, 230 g făină, 2 galbenușuri, 2 linguri cu vin alb, 2 linguri smîntînă, sare.

Se frământă un aluat din 200 g făina galbenușuri vin smîntînă și sare. Separat se trece prin mașina de tocat osinza proaspătă și se amestecă cu restul de făină. Se întinde o foaie din aluat, se așază deasupra osinza ca și untul la aluatul franțuzesc. Se procedează la continuarea la fel ca la aluatul franțuzesc. V. rețeta 990.

988. ALUAT PENTRU FOI DE PLACINTA I — 500 g făină, 1 cepeala untdelemn, 1 linguriță sare.

Se pune făina pe planșeta în chip de mînușă. Se face o adîncitură în care se toarnă untdelemnul și o ceașcă de apă caldă în care s-a topit sarea. Se amestecă la început cu o furculiță apoi cînd începe să se lege, se frământă cu mînă pînă se adună toată făina adăugînd apă caldă pentru a avea un aluat cît mai moale. La început aluatul se lipește de mînă și de planșetă. Se bate bine 15-30 minute pînă nu se mai lipește. Se împarte în turtițe, care se ung ușor cu untdelemn, se acoperă cu o tavă caldă și se lasă să se odihnească 30 minute. Se ia fiecare turtiță în parte și pe o masă acoperită cu o pînză curată se întinde cu rabelare foaia trîgînd de margini de jur împrejur, pînă se obține o foaie subțire ca foaia de țigară. Se lasă să se usuce cîteva minute. Se taie marginea groasă cu o foarfecă. Această foaie se întrebănțează (unsă mai întîi) fie rulată ca la strudel, fie tăiată în de marimea tăvii de placinta.

Aceste foi de placinta se pot umple cu următoarea compoziție: se prepară o tocana din 1½ kg carne și 1 kg ceapa tăiate bucăți potrivite înabusite mai întîi în 50 g untdelemn. Se toarnă apă caldă cît să o acopere și se lasă să fiarbă pînă ce scade apa (dacă însa carnea nu este moale se mai adaugă apă caldă).

Se lasă pînă a doua zi să se racească. Se trece prin mașina de tocat, se amestecă sarea și piperul după gust și se umplu fole de plăcintă.

989. ALUAT PENTRU FOI DE PLACINTA II — 1 l apă și făină cît cuprinde, 1 linguriță sare, 1 gălbenuș, 4 linguri unt, 1 linguriță oțel.

Se lucrează ca și aluatul din rețeta 988, se bate 30 minute. Se împarte aluatul în mingi, se ung cu untdelemn, se așază pe planșetă unsă și se acoperă cu o tavă caldă. Se lasă să se odihnească 30 minute. Se ia separat fiecare bucată de aluat, se pune pe o masă

acoperita cu o pânză curată și se întinde traziind marginile de jur împrejur. După ce foaia s-a zvîntat puțin se taie pe măsura taxei și se taie în fâșii de lățime egală. Foaie se stropesc cu unt și se presară cu zahăr pudră. Se împătură în rețele 160, 1045-1049, 1050, apoi se coace.

990. ALUAT DE DROJDIE CU DROJDIE - 240 g făină, 140 g unt, 1 gălbenuș, 20 g drojdie de bere, 1 ceșcuță lapte, sare, 60 g zahăr pudră.

Se amestecă repede un aluat din drojdie desăcuiată cu laptele cald și 140 g apă, gălbenuș și sare. Separat se amestecă restul de apă și untul. Se întinde o foaie din aluatul cu drojdie. Se așază pe ea unestecat cu făina și se împătură de două ori ca a ratel franceze. V. rețeta 989. Se împarte aluatul în patru și se întinde cu vârful patii foi cât mai subțiri, din care se pot pregăti plăcinte cu carne, mere, vișine sau cornu etc. La sfârșit se presară zahărul pudră. Se mănâncă zahărul atîm cînd se pregătește o placintă cu carne.

991. UNDELELENA - 2 ouă, 1 pahar cu lapte, 25 g unt, 10 g drojdie de bere, 1 virf de cupt sare, 1 bucuță zahăr, făina. Umplutura: 250 g carne de vacă tocată, 1 ceapă, 50 g unt, 1-2 linguri smintina, sare, piper, 1 ou, 150-200 g undelemn.

Se la înăceala drojdia, se adaugă zahărul topit în două linguri de lapte cald și o lingură de făină. Se bate bine și se lasă să crească. Se adaugă ouăle în restul de lapte, untul topit, sare și făina, și se amestecă un aluat potrivit de moale, care se lasă să dispense. Se întinde o foaie se taie rotocole cu paharul se umple cu tocatara se coace preparata astfel. Se înalbușă într-o ceapă în unt, se adaugă carne tocată, oul, sarea, piperul, și se pîjesc puțin în undelemn. Apoi se adaugă smintina. Se pune umplutura pe un rotocol, se acoperă cu alt rotocol se coace marginea și se rumenesc în grăsime.

Proștii se pot umple cu oțet caldă sau creier, cu creier sau cu resturi de pește.

992. PLACINTA CU GRIS - Aluat pentru foi de plăcintă II, zahăr pudră. Umplutura: 1 l lapte, 4 linguri zahăr, 2 ceșcuțe gră, 2 ouă, 100 g unt, pesmet.

Se pune să fiarbă laptele împreună cu un pahar plin cu apă și cu zahărul. Cînd cîncește se toarna grăul în puale, amestecînd sa nu se facă cocoloaze. Se fierbe 15 minute și se lasă să se răcească. Se adaugă gălbenușii și albușurile bătute spuma și se amestecă bine.

Se întind foile de placintă v. rețeta 989 se așază o foaie în taxă msa și se acoperă cu unt și se presară cu puțin pesmet. Se repetă operația pînă cînd s-a pus 1/2 din foi. Peste ele se așază grăul în strat de grosime egală, apoi se pune restul de foi, repetînd procesul.

deal de mai sus. Se coace în cuptor pînă se rumenește. Se pudrează și se taie pătrate.

La fel se pregătește plăcintă cu nuci (v. rețeta 1049).

993. PLACINTELE CU MERE — Aluat fraged I, 1 kg mere, 4 linguri zahăr, 25 g unt.

Se întinde o foaie de 1,5 cm grosime (v. rețeta 986). Se taie pătrate. Se pune în fiecare patrat umplutură (v. rețeta 1048). Se îndoaie patratul, se lipesc marginile apăsînd cu degetul. Plăcintele se așază pe o tavă unsă și se coc în cuptor.

994. PLACINTA CU VIȘINE — 1 kg vișine, 250 g zahăr pudră. Aluatul: drojdie cît o nucă, 1 ou, 1 ceaiuță untdelemn, 1 lingură zahăr tos, 1 ceașcă și jumătate cu lapte sau apă, făina cît cuprinde, sare, zahăr pudră.

Vișinile, curățite de codițe și de sîmburi, se așază în straturi cu zahăr, într-o strecurătoare, deasupra unui vas ca să se scurgă. Se desface drojdia în puțin lapte sau apă caldă, cu o linguriță de zahăr și se lasă pînă crește. Se toarna într-un castron untdelemnul, laptele sau apa, zahărul, ou, întreg și 1/2 linguriță de sare. Se amestecă cu drojdia, apoi se toarna la urmă puțin rate puțin, amestecînd cu o lingură de lemn pînă se obține un aluat moale. Se strînge cu o minge și se lasă să se odihnească o oră. Se unge o tavă. Se taie jumătate din aluat, se întinde în tavă și se lasă în cuptor încă 7-10 minute pînă se abește. Se scoate și se lasă să se răcească puțin. Se așază vișinele bine scurse. Se acoperă cu restul de aluat și se coace ca orice plăcintă, pînă se rumenește frumos. Cînd s-a răcit se taie în bucati pătrate, ceva mai mari. Se aranjează pe o farfurie și se pudrează cu un strat mai gros de zahăr pudră.

995. BACLAVA — 350 g nucă, 250 g unt, 500 g zahăr, 1/4 baion vanilie, 200 g făină pentru foi sau 1 kg foi de plăcintă.

Se unge o tavă cu unt, se așază jumătate din foile de plăcintă compactate sau pregătite în casă (v. rețeta 988). Se ung foile fiecare separat cu unt, se presară nucile curățite și pisate, amestecate cu 100 g zahăr. Se acoperă cu restul de foi, unse ca și primele. Se taie baciava cu un cuțit mușat în unt fierbînt. După ce baciava s-a rumenit, se opărește cu un sirop fierbînt preparat din 400 g zahăr vanilat și două pahare cu apă.

996. POALE ÎN BRIL — Aluat de plăcintă cu drojdie. Umplutură de brînză.

Se prepară aluatul de plăcintă cu drojdie (v. rețeta 990). Se întinde o foaie, se taie pătrate cu latura de 15 cm și în mijlocul fiecărui patrat se așază o gramătură de brînză amestecată cu ou. Se apăsă cu palmele și se adună la mijloc. Se strînge

marginile cu degetele ca să nu iasă brânza. Se ung cu ou pătratele, se aşază într-o tavă unsă şi se coc la cuptor.

Se servesc calde.

997. ŞTRUDELLE — Aluat de plăcintă, Umpluturi dulci.

Din aluaturi de plăcinte (v. reţetele 988—990) se întind foi pe o faţă de masă. Se stropesc cu unt. Se presară umplutura (v. reţetele 1045—1051). La fructe se adaugă pe lângă zahăr şi 1—2 linguri de pesmet. Se apucă de la margine pînza şi se rulează ştrudelul. Se taie bucati de lungimea tăvii, se ung cu unt, se aşază în tavă unsă şi se coc pînă se rumenesc. Se taie în tavă. Se pudrează cu zahăr. Ştrudelul se serveşte cald sau rece.

Ştrudelele cu fructe se stropesc cu zeama de la fructe şi se mai lasă cîteva minute în cuptor.

998. ALIAT DE ŞTRUDEL — 250 g făină, 1 gălbenuş, 1 lingură unt topit sau 2 linguri untdelemn, sare.

Se frămîntă o coca moale, adăugînd un păhărel cu apă în care se dizolvă sarea. Se lasă să se odihnească o oră. Se procedează mai departe ca pentru aluatul de foi de plăcintă (v. reţeta 988).

999. ALIAT FRANȚUZESC — 375 g făină albă, 375 g unt, 4 g sare, 1 ou.

Aluatul franţuzesc se lucrează într-o cameră rece.

Se cerne făina la mijlocul planşetei de tăiet. Se adună în formă de mînuită. Se face o adîncitură la mijloc unde se pun gălbenuşul, sarea şi $1\frac{1}{2}$ pahar de apă rece. Se ia treptat din margini făina şi se amestecă în achi d, pînă amestecul capătă aspectul unei creme groase. Se lucrează apoi cu mîinile, adunînd toată făina. Nu trebuie să se frămînte prea mult aluatul caei nu se cere să fie elastic. Se taie în două cu cuţitul. Dacă la mijloc mai are cocoloaşe de făină nedes-facute, se uda mîinile cu apă rece sau se unge aluatul cu apă şi se mai frămîntă. Cînd se taie, aluatul nu trebuie să se lipească de cuţit. Se strînge ca o minge şi se acoperă cu un şervet. Se ţine la rece 20 minute. În acest timp, untul se ţine tot la rece. Una din condiţile reuşitei este ca atât aluatul cît şi untul să aibă aceeaşi consistenţă. După ce s-a odihnit aluatul, se întinde o foaie dreptunghiulară, groasă de un deget. Se aşază untul pe o hîrtie. Untul trebuie să formeze o singură bucată, fără goluri şi să fie de aceeaşi grosime pe toată suprafaţa. Se aşază untul cu faţa pe mijlocul foi de aluat, iar hîrtia se înalătură. Se acoperă cu a doua jumătate de aluat avînd grijă să fie presate marginile de jur împrejur, ca untul să nu iasă afara. Se lasă 2—3 cm de aluat neuns pe margini şi se îndoaie. Se şterge scîndura cu puţină făină, se întinde aluatul cu sucitorul dîndu-i aceeaşi

grosime, în formă de dreptunghi și se împaturește în trei astfel: se apacă de la un capăt și se îndoaie spre mijloc din aluat, se aduce și cereant capăt peste el. Se acoperă cu un șervet fără a-l strânge prea tare și se lasă faina și se ține la rece 15 minute. Se întinde ca prima dată. Se împaturește tot în trei. Se întinde de șase ori la intervale de 15 minute. La întins faina se întrebănțează numai dacă este neapărat necesar și atunci, presărind foarte puțină pe planșeta. Dacă este prea multă faina, se schimbă culoarea aluatului și se îngreiază. La copc se unge numai suprafața preparatului cu unt, marginile nu se ung ci se lasă libere ca să se poa a desface în foi și să crească. Se unge cu apă rece. Se recomandă albuș de ou bătut pentru a lipi două trei suprafețe suprapuse. Aluatul se taie cu un cuțit înfierbântat în flacăra sau în apă clocotită, șters imediat, nu ad. Un aluat bine lucrat și corect tăiat crește până la de 8—10 ori grosimea inițială.

1000. CORNCIETE — Aluat francezesc, umplutură de mere sau de nucă, 80 g unt.

Se întinde o foaie. Se taie pătrate cu latura de 15 cm și din fiecare pătrat se taie două triunghiuri. Se pune umplutura la mijloc și se rechea 148-149. Se întinde celălalt. Se untează și se dă faina de corneietă. Se ung cu unt. Se coc într-o tavă ușor unsă.

1001. CREMSINT — Aluat francezesc, cremă de vanilie, zahăr pudră.

Cremșinta se prepară în același mod ca plăcinta cu cremă (v. rețeta 1001), cu deosebire că foile se coc înti și apoi se umplu cu cremă de vanilie făcută (v. rețeta 10). Se pudrează cu un strat gros de zahăr. Se marchează cu cuțitul pătratele de foi, înainte de a fi coapte.

1002. MERE ÎN ALUAT — Aluat francezesc, mere, zahăr pentru sirop, 1 ou, zahăr pudră.

Se întinde o foaie groasă de 1,2 cm. Se taie fișii late de 1,50 cm cu care se îmbracă merele curățate de coajă și sîndă. Fișii se untează în sirop și se scarse bine. Se ung cu ou, se pudrează cu zahăr și se coc.

1003. FĂCĂR — Aluat francezesc, umplutură de carne, 1 ou.

Se întinde o foaie și se taie rotoacele cu paharul de apă. Se ung cu ou sau în ipsa cu apă. Se lipesc două rotoacele (lata a atinge marginile exterioare) iar a al treilea rotoacel se scute din mijloc an rotoacel mai mic cu un paharel de lichior. Dana ce s au c o o se pune în platură (v. rețeta 660) în locu gol.

1004. PLACINTA CU CREMA — Aluat francezesc, cremă de vanilie, 1 ou, zahăr pudră.

Se împarte aluatul în două. Se întinde o foaie de 1 x cm și se așază într-o tavă neunsă. Se toarna deasupra o cremă de vanilie mai leasă (v. rețeta 1077). Se acoperă cu o foaie mai mare, puțin mai rețea, din restul de aluat. Se lipesc bine marginile foilor cu albuș batut și toată suprafața se unge cu gălbenuș. Se coace în cuptor fierbinte până se rumenește. Se aluneca din tavă pe o farfurie cu margini mai joase. Se taie și se pudrează cu zahăr.

În același mod se poate pregăti și placintă cu brinză, cu carne, cu mere sau cu nuci (v. rețetele 1045, 600, 1048 și respectiv 1049).

1005. PLACINTELE CU BRINZĂ — Aluat francezesc, umplutură de brinză, sote de legume.

Se întinde o foaie și se taie pătrate care se umplu cu brinză (v. rețeta 1015). Se îndoaie și se lipesc marginile fiecărui patrat. Se coc și se servesc cu un sote de legume.

În același mod se pot pregăti și plăcintele cu carne (v. rețeta 600).

**1006. ALUAT CU ACELEIAȘI ÎNTRERBUINȚĂRI CA ALUATUL FRAN-
TUZESC** — 200 g osînă proaspătă, 2 linguri smântină, 2 gălbenușuri, 2 linguri vin, 1 linguriță sare, 280 g făină.

Se prepară o cocă din 200 g făină, gălbenușuri, vin, smântină și sare. Se întinde o foaie. Din osîna trecută prin mașina de tocat și restul de făină se prepară o a doua cocă și se întinde o foaie care se așterne peste prima foaie. Se împătorește apoi cu aluatul francezesc (v. rețeta 999). Se lasă să stea la rece câte 15—20 minute de fiecare dată, repetînd operația de trei ori. Se taie cu cuțitul încălzit.

1007. PLACINTĂ CU PRAZ — Aluat cu untdelemn. Umplutura: 5 fire de praz mai gros, 200 g brinză de oaie, piper, 2—3 ouă, 1 lingură cu pesmet alb, sare, piper.

Se curăță prazul, se spală, se taie în bucăți și se fierbe bine în apă clocotită, cu sare. Se scot bucatile, se scurg de apă și se desfac fișii cu furculița. Se toarnă brinză rasă amestecată cu ouale întregi peste prazul scurs și desfăcut. Se adaugă piper după gust și pesmet. Se întind douăsprezece foi din aluat. Se pun șase foi unse, apoi umplutura peste care se așază restul de foi. Se unge și pe deasupra și se coace 40 minute în cuptor.

Se taie pătrate și se servește caldă.

Se poate umple și cu spanac crud (1 kg) spălat, tocat și amestecat cu brinză rasă (200 g) și bucățele de unt (100 g).

1008. RISOLE CU SINCĂ — Aluat francezesc Umplutura: 25 g șuncă, 2 ouă, 1 felie de franzelă, 1 ceapă lapte, patrunjel verde, 50 g unt, sare, piper, 1 ceapă. Sos de roșii: 50 g ulei, 2 linguri pastă de roșii.

Se înabușă ceapa tăiată mărunt cu untul. Se taie deoparte și se adaugă șunca tăiată bucatele, tona de franzelă măruntă, măsline și se adaugă bine ouă, sare, piper după gust, patrunjel tocat bine amestecat. Se întinde o foaie de aluat de 7 cm grosime. Se taie rondelele cu gura unui pahar și în mijlocul rondetelor se pune o linguriță de umplutură. Se acoperă cu alta rondelă. Se ung marginile cu albuș și se apasă cu degetul împrejurul umpluturii. Se așază pe o tavă neunsă și se coc la cuptor bine încins, sau se trec prin aer și pesmet și se rumenesc ca și găluște în grăsime fierbinte. Se servesc cu sos de roșii (v. rețeta 273). Se recomandă ca prim fel de preparate.

Se mai pot prepara și cu alte umpluturi: brinză, creier, carne, orez, spanac (v. rețetele 1045, 1063, 1060, 1064 și respect. v. 195).

Risolele se pot pregăti și din aluat de taței (v. rețeta 1014), din care se întinde o foaie groasă de 1,2 cm și se taie rotundele cu un pahar mare. Se pune umplutura cit o noa în fiecare rotundă, se îndoaie, se lipesc marginile și se prăjesc în ulei fierbinte. Se servesc tot cu sos de roșii.

Observații. În general risolele sînt plăcintele din aluat francezesc, în formă de semănare sau rotunde, prajite sau coapte pe ambele părți.

1009. RULOURI CU FRISCĂ — 250 g aluat francezesc, 1/2 kg frișcă bătută cu zahăr, 1 ou, ciocolată, zahăr pudră.

Se întinde aluatul în foaie subțire. Se taie fișii late de 1,5 cm. Se rulează în spirală pe tubulețe de tală, cu diametru de 2-2,50 cm și lungimea de 10 cm. Se ung cu ou fără a atinge marginea fișilor. Se așază într-o tavă și se coc în cuptor bine încins. Se scot, se răcoresc și se umplu cu frișca turnată cu un cornet. Capetele se pot pudra cu ciocolată rasă, iar restul se pudrează cu zahăr.

Aceleași rulouri se pot umple cu cremă de vanilie (v. rețeta 1077) sau de ciocolată (v. rețeta 1060).

1010. SÂFIRI — Aluat francezesc, 1 ou, sare, chimen, susan, mac sau cașcaval.

Se întinde o foaie de 17,5 cm grosime. Se taie fișuțe de 1 cm lățime și 10 cm lungime. Se ung cu ou. Se presară cu sare mai mare, chimen, mac, susan sau cașcaval ras. Se coc în tavă.

La fel se pot prepara bastonașe dulci, presărate cu zahăr și migdale tăiate.

1011. VOLOVAN CU CIUPERCI — 250 g unt, 250 g făină. Umplutura: 1 kg ciuperci, 50 g unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă zeamă de carne sau lapte, 2—3 linguri șvanțer ras, 1 creier mic fierț și tăiat bucățele (facultativ), sare, piper, 1 ou.

Din unt și făină se prepară un aluat franțuzesc (v. rețeta 999). Cât timp se odihnește aluatul, se pregătește umplutura de ciuperci. Se curăță, se spală și se taie feluțe subțiri ciupercile, se înăbușă cu o bucată de unt și cu o lingură de făină. Se toarnă o ceașcă de zeamă de carne sau lapte și se lasă să fiarbă 20 minute. Se adaugă șvanțerul ras (sosul legat să nu fie gros, și creierul tăiat bucățele, sare și piper după gust). Se taie o bucată din aluatul franțuzesc, se întinde de 1/2 cm grosime și se așază într-o tavă dreptunghiulară sau într-o tavă rotundă cu marginile joase. Se pune deasupra încă o foaie de aluat și se lipesc marginile cu o jumătate de centimetru în interior (marginile din afara nu se lipesc niciodată, deoarece aluatul nu mai poate crește). Se taie a treia și a patra foaie cu un centimetru mai mici decât celelalte și se lipesc cu primele foi. Se înseamnă cu cuțitul o tăietură rotundă, fără a lăsa patrulă în aluat, care va fi viitorul capac. Se unge cu ou suprafața ținând seama să nu se atingă marginile. Se coace în cuptor la foc foarte tare 20—25 minute. Se scoate și se răcorește câteva minute. Se adâncește cu cuțitul tăietura înseamnă înainte de a pune volovanul la copt. Se scoate capacul și se dă de parte cu grijă, ca să nu se sfărâme. Se scobește puțin. Se pune umplutura de ciuperci. Se așază capacul la loc și se servește. Se poate ține în cuptor, la cald, nu însă în cuptor încins.

În același mod se poate pregăti și volovan cu măruntaie cu piept de pasăre, cu pește sau cu șuncă.

1012. ALUAT NISIPOS — 250 g făină, 125 g unt, sare.

Se amestecă repede untul cu făina. Se aluna se face o amănătură în care se toarnă o ceașcă cu apă și sarea. Se frământă. Se strânge ca o minge și se ține câteva ore la rece. Se poate pregăti aluatul din ajun.

Din acest aluat se prepară tarte mari cu fructe sau cu marmelada (v. rețeta 1033).

1013. ALUAT DE PRAJIT — 100 g făină, 1 lingură untdelemn, puțină sare, 1 albuș.

Se amestecă untdelemnul cu o ceașcă cu apă și sarea într-un castron, se adaugă făina, iar albușul batut spumă se pune în momentul când se întrebuintează.

1014. ALUAT DE TAITEI — Făină, ouă, sare.

Se pune făina pe o planșetă și se face la mijloc o adîncitură în care se sparg ouăle unul cîte unul, se toarna apă și sare. Se amestecă luînd cu un cuțit făina de la margine și cînd toate sînt bine amestecate, se frămîntă cu palma, pîna se obține un aluat elastic și omogen. Se acoperă și se lasă să se odihnească 30 minute. Se șterge planșeta cu făină, se ia o bucată din aluat și se întinde o foaie de aceeași grosime (1—2 mm). Se lasă să se usuce. Se rulează apoi foaia, se taie fișii foarte subțiri și se răsfirează pe suprafața planșetei pentru a se usca. Se pun apoi în punguțe curate pînă la întrebuintare.

Se folosesc la supe sau fierți și amestecați cu varză călită (v. rețeta 228).

1015. ALUAT DE TARTE — 250 g făină, 75 g unt, 1 lingură untură, sare.

Se cerne făina pe scîndura de taitei, se adună gramadă, se face în mijloc o scobitură în care se pune untul taiat bucațele, untura, un vîrf de linguriță cu sare și o ceșcuță de apă rece. Se amestecă pînă se obține un aluat omogen, nu se frămîntă. Se lasă să se odihnească aluatul o oră acoperit cu un șervet.

Acest aluat se folosește la tarte umplute cu legume, cu resturi de carne sau de pește, sămoase. Dacă se adaugă 50 g zahăr, poate fi folosit și la tarte dulci.

1016. ALUAT PENTRU TARTE MICI 1 — 200 g unt, 8 bucăți zahăr, 5 gălbenușuri, 500 g făină, sare.

Se freacă untul spumă. Se adaugă zahărul pisat, gălbenușurile, sarea și la sfîrșit făina cernută, turnată în ploaie. Se lasă să se odihnească 1—2 ore. Din această cantitate de aluat se fac 25—30 tarte.

Se iau formele de tartă și cu mina spălată și rece se îmbracă cu aluat pereții lor. Dacă formele nu sînt legate între ele se pun într-o tavă. În fiecare tartă se pun 7—8 boabe de fasole sau porumb uscat, șterse de praf, pentru a nu lăsa fundul să se ridice. Se țin 20 minute la cuptor încins și se controlează cuptorul să nu se ardă tarte. Cînd sînt ușor rumenite se scot, se lasă 5—7 minute, apoi se răstoarnă cu atenție. Tartele rămase nefolosite se pot păstra și două săptămîni într-o cutie de tablă, la loc uscat.

Se umplu cu fructe de sezon, peste care se toarnă un jeleu de fructe.

1017. ALUAT PENTRU TARTE MICI II — 125 g unt, 125 g zahăr pudră, 175 g făină, 1 gălbenuș fiert, 1 gălbenuș crud.

Gălbenușul fiert, trecut prin sită, se amestecă bine cu cel crud. Se freacă untul cu zahărul pudră. La sfârșit se adaugă făina și gălbenușurile. Aluatul astfel obținut se ține 30 minute la rece. Se îmbracă fundul și marginile formelor de tartă cu un strat foarte subțire de aluat, apăsând și întinzind egal aluatul. Se coc la foc nute 20—25 minute, controlind să nu se arda. Se scot și se lasă să se răcească câteva minute.

Tarteles se răstoarnă cu băgare de seamă și se umplu cu cremă de vanilie (v. rețeta 1078), iar deasupra se așază fructe crude (zmeura, capsuni, fragi, struguri). Se pot acoperi fructele cu jeleu de coacaze sau de alt fruct. Se servesc reci.

Tarteles se umplu cu 15 minute înainte de a se servi. Din această cantitate de aluat ies aproximativ 22 tarte foarte fine.

1018. ALUAT PENTRU TARTE MICI III — 300 g făină, 200 g unt, 100 g zahăr, 1 ou.

Se frământă totul într-un castron, pînă se curăță aluatul de pe mîini și de pe pereții castronului. Se lasă să se odihnească 2—3 ore. Se fac tarteles ca în rețeta precedentă. Acest aluat se poate folosi și pentru o singură tartă mare.

1019. ALUAT PENTRU TARTE MICI IV — 100 g unt, 50 g zahăr pudră, 170 g făină, 1 gălbenuș, 1 linguriță de oțet diluat, sare.

Se amestecă untul cu gălbenușul, un praf de sare, oțetul, zahărul și făina și se formează o minge de aluat. Se lasă să se odihnească 1—2 ore. Se rup bucatele din aluat și se îmbracă formele de tartă care se pun pe o tavă în cuptor să se coacă 20—25 minute. Se lasă să se răcească. Se răstoarnă și se umplu cu fructe. Se acopera cu jeleu de coacaze sau de alte fructe.

1020. ALUAT PENTRU TARTE DIVERSE — 125 g unt, 4 gălbenușuri, 200 g făină, 2 linguri zahăr, sare.

Se freacă untul cu zahărul, se adaugă trei gălbenușuri și puțină sare. Se toarnă făina și se lucrează cu mina, adunind aluatul în formă de minge. Se lasă să se odihnească la rece cel puțin o ora. apoi se pune în forme, se ung tarteles cu gălbenuș și se coc.

1021. TARTELETE CU BANANE — Aluat de tarte, 2—3 banane, 1 ceașcă cremă de vanilie, sirop.

Se fac tarte (v. rețeta 1017) și se coc, apoi se scot pe o farfurie. Se taie bananele feliate și se moale într-un sirop bine legat. Se scurg și se așază peste cremă de vanilie pusă în tartelete.

1022. TARTĂ CU CREMĂ DE BRINZĂ — Aluat de tartă. Crema: 250 g brinză de vacă, 2 gălbenușuri, 2 linguri zahăr, coajă de lămâie.

Se dă brinza prin sită, se adaugă gălbenușurile, zahărul, făina și albușul bătut spumă.

Se pregătește aluatul de tartă (v. rețeta 1018). Se taie $\frac{3}{4}$ din aluat și se întinde pe fundul tăvii. Se înțepă cu o furculiță și se pune în cuptor să se coacă pe jumătate. Se lasă aluatul să se răcească câteva minute și se pune crema de brinză deasupra. Se întinde aluatul rămas. Se taie fișii late de 1 cm din care se face un grilaj peste cremă. Se dă din nou la cuptor până se rumenește frumos.

Observație Dacă brinza de vacă este uscată, se adaugă 2—3 linguri de smântână sau de lapte, după ce brinza a fost trecută prin sită.

1023. TARTĂ CU MERE LA MINUT — 3—4 mere mari, 100 g unt, 2 ouă, 4 linguri zahăr pudră, $\frac{1}{4}$ pachet praf de copt, 4 linguri undelemn, 6 linguri făină.

Se framintă făina cu praful de copt, undelemnul și un ou. Se întinde cu vergeaua trecută prin făină, pe planșeta de tălci, o foaie rotundă, care se așază într-o formă de tartă unsă. Peste aluat se așază merele curățite de coajă și tăiate felii. Se amestecă untul muiat cu al doilea ou și cu zahărul pudră și se toarnă peste mere. Se coace în cuptor încins 15—20 minute. Se scoate din formă și se pudrează bine cu zahăr. Se taie la masă.

1024. TARTĂ CU CREMĂ ȘI MERE — Aluatul: 1 ceașcă caimac, 1 ceașcă făină, 80 g unt (din care 50 g pentru una formă), sare. Crema: $\frac{1}{2}$ l lapte, 2 ouă, 8 linguri pline cu zahăr, $\frac{1}{4}$ baton de vanilie, 1 lingură cu seamă sau amidon. Fructele: 4 mere, 250 g zahăr, 1—2 linguri marmeladă de caise.

Se pregătește un aluat cu caimac (v. rețeta 980). Se îmbracă o formă unsă cu unt și se coace. Se pregătește o cremă de vanilie (v. rețeta 1078).

Se curată merele de coajă și simburii, se taie felii rotunde și se pun într-o cratiță cu zahărul, pe foc, până devin transparente. Se scot și se scurg. În siropul rămas se desface marmelada de caise. Peste tarta coaptă și răcită se toarnă crema de vanilie, apoi se așază deasupra rondelele de mere care se acoperă cu marmelada de caise desfăcută în sirop.

Se servește rece.

1025. TARTĂ CU COCAZĂ — Aluat de tartă, 40 g unt, $\frac{1}{2}$ kg coacăze, 2 linguri zahăr pudră.

Se întinde aluatul (v. rețeta 1017) într-o formă de tartă unsă cu unt, se umple cu coacăzele bine spalate, scurse pe sită și pudrate cu zahăr. Deasupra se acoperă cu un capac de foaie uns cu unt și presarat cu zahăr. Se coace 20 minute la foc moderat.

1026. TARTA CU MERE. — Aluat de tartă, 1 kg mere, 200 g zahăr pudră, 2 cuișoare, 1 lămâie, 1 albuș.

Se aleg mere tari care nu se sfărâmă. Se curăță și se taie sferturi peste care se stoarce zeama de lămâie, se presară cuișoarele pisate și zahărul pudră. În mijlocul unei forme rotunde sau ovale se așază un ouar și de jur împrejur se pun sferturi de măr. Dintr-un sfert din aluat (v. rețeta 101) se întinde o fișcă care se așază pe marginea forme. Din rest se întinde o foaie care se pune peste mere și, peste ouar ca un capac și se lipește de fișca de pe margini cu albuș sau cu apă. Se coace 45 minute în cuptor fierbinte. Când capacul a crescut și tarta este aproape coaptă, se scoate din cuptor, se unge repede cu o pensula mutată în apă, se pudrează cu zahăr și se pune din nou la copt. Când s-a rumenit bine se scoate și se servește caldă sau rece, în forma în care s-a copt.

Se servește imediat.

Merele se pot înlocui cu orice fructe varind după sezon (cireșe, coacăze, căpșuni, prune).

Observație. Ouarul se pune pentru ca aluatul care se așază ca un capac să nu cadă și să nu se coacă în contact cu merele.

1027. TARTA CU NUCI. — Aluat de tartă, 25 ouă, 25 g unt, 150 g zahăr.

Se împarte aluatul (v. rețeta 1020) în două. Prima jumătate se așază în forma tinsă cu puțin unt topit. Se pun nuczurile nuciilor zdrobite, nu se pisează, se presară zahăr, se acoperă cu restul de aluat și se coace la foc moderat.

1028. TARTA CU PERE 1. — Aluat de tartă, 30 g unt, 2 bucați zahăr, 2 linguri zahăr pudră, 1 kg pere, 125 g zahăr, 1 linguriță scorțișoară.

Se întinde aluatul (v. rețeta 1015) pe o tavă unsă cu unt, se rulează marginile și se ung cu apă îndulcită folosind o pană sau o pensula. Se pudrează cu zahăr și scorțișoara. Se da 10 minute la cuptor.

Se curăță perele și se taie felii, apoi se așază deasupra tartei. Se pot pune perele sub forma de preu și se mai da la cuptor încă 20-30 minute, pînă se moale perele.

În același mod se poate prepara și tartă cu caise.

Observație. Este bine ca fructele să fie tăiate din ajun și pudrate cu zahăr. Sîcîl pe care l-ai lăsat fructele se toarnă peste tartă, jumatate înainte de a fi dată la cuptor acoperită cu fructe iar restul după ce s-a copt.

1029. TARTA CU PERE II — Aluat de tartă, $\frac{1}{2}$ kg pere, 125 g zahăr, $\frac{1}{2}$ linguriță scorțișoară, 1 gălbenuș, 1 lingură de scamil sau amidon.

Se coace foaia de aluat (v. rețeta 1018) pe jumătate, apoi se așază perele pregătite astfel: se fierb în sirop perele curățite și tăiate în opt. Se scurg, iar siropul se fierbe până scade la jumătate. Se adaugă scorțișoara. Se răcește, se adaugă gălbenușul și zeamă de lăcșă făcută cu o lingură de apă. Se pune pe foc până se leagă fără să se prindă. Când tarta s-a răcit și a fost așezată pe farfurie, se toarnă crema deasupra.

La fel se pregătește tarta cu caise, dar fără scorțișoară.

1030. TARTA CU VIȘINE — Aluat de tartă, 1 kg vișine, 200 g zahăr pentru sirop, 50 g migdale, 6 linguri zahăr pudră, 3 albușuri.

Se întinde aluatul (v. rețeta 1018) în tavă și se coace pe jumătate. Se pun apoi vișinile curățite de simbur și fierte puțin într-un sirop de zahăr. Se acoperă cu albușurile bătute spumă în preună cu zahărul pudră. Se înfig migdalele coapte și laiate felhoare. Se mai dă la cuptor încă 20 minute. Se taie caldă în tavă.

Această tarta se poate prepara și cu alte fructe de sezon.

1031. TARTA CU DOVLEAC I — Aluat: 250 g făină, 100 g unt (din care 25 g pentru uns forma), 1 lingură untură, sare. Umplutura: 50 g unt, 2 ouă, $\frac{1}{2}$ l lapte, 100 g zahăr, 1 linguriță scorțișoară, sare, coajă de lămie, 6 cuișoare, 1 kg dovleac.

Se fierb buciata de dovleac și se sfărâmă. Se pune acest pireu în laptele cald, amestecat cu unt, zahăr galbenășuri, arome și puțină sare. După ce s-a batut bine, se adaugă albușurile spumă. Această compoziție se întinde pe foaia de tartă (v. rețeta 1015), într-o formă de tartă unsă cu unt și se coace.

1032. TARTA CU DOVLEAC II — Aluat: 50 g unt (din care 25 g pentru uns forma), 2 cești făină, 1 lingură untdelemn sau grăsime, $\frac{1}{2}$ cești lapte, sare. Umplutura: 1 kg dovleac, 4–5 linguri zahăr, vanilie, 1 lingură rom.

Se pregătește aluatul (v. rețeta 1015) și se lasă să se odihnească o oră. Se unge o formă cu unt. Se îmbracă forma cu acest aluat, rulând marginea. Se pregătește pireul de dovleac, fiert mai întâi cu puțină apă și amestecat cu zahăr, rom și vanilie. Se întinde pe foaie și se coace 40 minute.

1033. TARTA CU MARMEIADA — 2 ouă, 1 lingură unt topit, 2 linguri smântână, 2 linguri zahăr pudră, $\frac{1}{2}$ linguriță praf de copt, sare, făină cât cuprinde, 125 g marmeladă.

Din făină, unt, smântână, ouă, zahăr, sare și praf de copt se pregătește un aluat. Se întinde în tavă unsă o foaie și se pune deasupra marmelada. Se garnisește cu fișuțe de cocă și se dă la cuptor.

1034. TARTA CU OREZ ȘI DEALUAT — Aluat fraged, 125 g orez, 1 l lapte, 250 g dovleac, 3 ouă, 125 g zahar, coaja de lamaie, 100 g unt (din care 25 g pentru una forma).

Se fierbe orezul cu lapte. Se amestecă cu zaharul coaja rasă de lamaie, untul frecat spuma și galbenșurii. Separat se curăță și se taie în cubulețe dovleacul, se înalibasa cu puțină apă și se moare, se scurge și se trece prin sită. Se amestecă această pastă cu orezul și se amestecă cu înaltu albușurilor batute spuma. Se întinde o foaie de aluat fraged (v. rețeta 986) pe forma de tarta unsa cu unt și deasupra se pune compoziția pregătită. Se ține la cuptor pînă se rumenește.

1035. TARTA CU PRUNE — 250 g făină, 125 g unt, 1 lingură zahăr, 1 ou întreg, 2 galbenșuri, 1 lingura pesmet, 1 kg prune, 2 linguri zahăr.

Din făină, unt, ouă și zahar se face un aluat bine frământat. Se acoperă fundul unei forme de tart unsa cu unt și presărata cu pesmet. Se ruleaza nărușile aluatului și se ung cu apa îndulcită. Deasupra se așază jumatați de prune, se presara zahar și se da 30 minute la cuptor.

1036. TARTA CU STRUGURI ȘI NUCI — Aluatul din rețeta 1035, 1 kg struguri frumoși, 10 nuci.

Se spala boabele de struguri, se curăță și se taie nucile. Se procedează ca pentru tarta cu prune.

1037. TARTA CU DELICATA DE VISINE — 400 g făină, 200 g unt, 4 ouă, 350 g zahar pudră, 125 g doceața de vișine, 50 g migdale sau nuci curățite.

Se fieceă untul cu 150 g zahar și cu galbenșurile. Se adaugă apoi făina și se frământa. Se întinde aluatul în tavă și se coace pe jumătate. Se pun deasupra boabe de lăluțuri de vișine și, adăugurac batute spumă ca la bezele, cu restul de zahar pudră. Se garnisește cu migdale sau cu nuci tăiate mărunt. Se da din nou la cuptor pînă se coace.

Cînd este gata, se taie bucăți.

1038. BABA — 500 g făina, 250 g unt, 10 g drojdie, 8 ouă, 50 g zahăr, 1 ceșcuță lapte (50 g), 100 g stafide, 10 g sare, sirop de zahăr cu rom ca 25 g miere, 1 baton vanilie, 50 g vișinată.

Se lucreaza la fel ca aluatul de briși (v. rețeta 1041). Se adaugă în plus stafidele și se coace ca și cozonacul, în forme înalte, unse cu unt. Cînd se răcesc, se însirpeză cu un amestec de rom și zahăr sau cu sirop ca savarină. În care se mai adauga 25 g miere de albine, 1 baton de vanilie, 50 g vișinată.

1039. BASTONASE DE CARTONI - 100 g cartofi fierți, 100 g făină, 100 g unt, sare grunjoasă (chimen, susan sau cașcaval).

Se trec prin sita cartofii fierți curățați de coajă și fierbiți. Se amestecă cu făina, untul și puțină sare și se frământă pînă se obține un aluat moale. Se întinde o foie de grosimea unui deget, pe planșeta presărata cu făina. Se taie fișii de 8—10 cm lungime și se așază într-o tavă neunsă. Se ung cu lapte sau apă cu o pensulă sau cu o pană. Se presară după gust, cu sare grunjoasă, chimen, susan sau cașcaval ras. Se coc în cuptor încins.

Se servesc la supă, bere, ceai, vin.

1040. BASTONASE VIENEZE - 3 ouă, 250 g zahăr, 70 g migdale, 70 g nuc, 100 g făină, 35 g unt.

Se freacă gălhenуșurile cu zahărul pînă se obține o cremă. Se adaugă migdalele și nucile pisate amestecate bine împreună, făina și albușurile batute spuma. Se unge cu unt o formă patrată de tablă. Se acoperă cu o hîrtie unsă și se toarna compoziția de 1 cm grosime. Se coace la foc potrivit.

Se folosește la ceai, la creme reci și la înghețate.

1041. BRIOSI - 500 g făină, 350 g unt, 150 g zahăr, 15—20 g drojdie, 6 ouă, 1 ceașcă lapte, 10 g sare.

Se desface drojdia cu lapte sau cu apă caldă, și puțin zahăr. Apoi se adaugă 120 g făină. Se amestecă și se ține la cald ca să crească. În restul de făină pusă într-un castron se sparg ouăle, se adaugă zahărul și sarea și se amestecă pînă nu mai rămîie coagule. Se adaugă lapte cît cîntărește făina, pînă se formează un aluat de cozonac nu prea moale. Se frământă bine. Apoi se pune untul mărit și se amestecă. Se adaugă drojdia crescută amestecînd bine. Se acoperă și se lasă 5—6 ore să crească la un loc nu prea cald. Aluatul crescut se așază pe planșeta și se taie cu cuțitul sau se rup cu mîna 4—5 buci care se frământă din nou.

Bucățile de aluat se rulează sub și se taie bucatile care se pun în forme de briose unse cu unt. Formele se umplu pe jumătate. Fiecare briosă se unge cu ou, apoi se taie cîte o bucată de aluat cît o așază și se lipesc la mijlocul brișei. Se pun toate formele într-o tavă. Se lasă să crească pînă se umplu formele. Se dau la cuptor și se rumenesc.

Se servesc calde sau reci la ceai, cafea, cacao.

1042. CATAIF CU FRISCĂ - 2 foi catuif de 100 cm cumpărate sau preparate în casă (v. rețeta 1014), 250 g zahăr, 1/2 kg frișcă, unt, urop.

Lațen pentru cataif se pregătesc numai cu gălhenуș și se ține foarte fin. Se rumenesc într-o tigaie cu unt încins. Se așază într-o

tava în strat egal. Se acoperă cu un sirop și se ține în cuptor, pînă ce au absorbit tot siropul.

Se așază foaia de cataif rumenită pe o farfurie pătrată. Se taie pătrate. Se întinde un strat de frișcă de 5 cm înălțime peste foaie și se acoperă cu cealaltă, pastrînd ordinea în care au fost tăiate. Se garnisește cu un moț de frișcă fiecare pătrat și se dă la rece.

1043. CATAIF CU SPUMĂ DE FRAGI — Aceleași cantități ca în rețeta 1042, în plus 1 kg fragi, zahăr pudră.

Se zdrobesc fragi și se amestecă cu frișcă bătută cu zahăr, apoi se așază între două foi de cataif.

1044. TRANDAFIRI — 400 g făină, 4 ouă, 300 g zahăr pudră, 20 g drojdie, 350 g unt (din care 50 g pentru uns), 2 cești lapte, 350 g nucă, 2—3 linguri zahăr tos.

Se moaie drojdia cu o ceașcă de lapte cald și o linguriță de zahăr și se lasă la cald să crească. Cînd s-a ridicat, se prepară un aluat bine frământat din făină, oua, o lingură de zahăr, o ceașcă de lapte și drojdia dospită. După ce aluatul a crescut, se întinde o foaie pe o planșetă presărată cu făină și se acoperă cu untul frecat spumă cu zahărul. Se presară peste foaie nucile pisate. Se rulează aluatul în forma unui săi. Se unge cu puțin unt. Se taie în felii late de trei degete și se așază în pufoare într-o cratiță unsă cu unt și tapetată cu o hîrtie pergament unsă de asemenea cu unt. Se coace la cuptor potrivit. După ce s-a copt, se toarnă deasupra o ceașcă cu lapte clotit, îndulcit cu 2—3 linguri de zahăr. Se dă din nou la cuptor pînă se absoarbe laptele.

Observație Cînd se așază trandafiri în cratiță, este necesar ca partea neunsă a saului să fie pe o lățică de pânză unsă a aței. Lucrul ca să se poată desface ușor în bucățele pe farfurie.



Umpluturi dulci



1045. UMPIUTURĂ DE BRINZĂ DE VACĂ — 1 kg, brinză de vacă, 4 gălbenușuri, 2—3 linguri smântină, 2—3 linguri zahăr pudră, 1 lăguri făină, coajă de lămie.

Se trece brinza prin sită și se amestecă cu gălbenușurile, zahărul, smântina și coaja de lămie.

1046. UMPIUTURĂ DE CACAO SAU DE CIOCOLATA — 100 g cacao sau ciocolată, 3 ouă, 250 g zahăr, 2—3 linguri migdale sau nuci (facultativ).

Se freacă gălbenușurile cu zahărul pînă se obține o cremă. Se adaugă cacao sau ciocolata mălata în cuptor. Se amestecă bine. Se adaugă încet albușurile bătute spumă și, după gust, migdalele sau nucile tăiate în lung.

1047. UMPIUTURĂ DE GRIȘ — 1 l lapte, 5 linguri griș, 4—5 ouă, coajă de lămie, 100 g stafide, 4 linguri zahăr, 50 g unt.

Se fierbe laptele cu o lingură de zahăr și se toarnă grișul în ploare, amestecînd mereu. Se lasă să fiarbă 15 minute. Se da deoparte. Se amestecă untul cu grișul cald, restul de zahăr, coaja de lămie, gălbenușurile puse cîte unul, stafidele și albușurile bătute spumă.

Se întrebunțează pentru plăcintă sau strudel.

1048. UMPIUTURĂ DE MERE — 1 kg mere, 4 linguri zahăr, 1 linguriță scorțișoară pisată, zeamă de lămie după gust, 25 g unt.

Se curată merele, se rad sau se taie felii și se streșesc cu zeama de lămie. Se pun într-o cratiță cu zahărul și se călesc de unt. Se amestecă sa nu se prinda de fund. Cînd zeama a scăzut, se adaugă scorțișoara.

1049. UMPLUTURA DE NUCI I — 250 g nuci curățite, 200 g zahăr, 5 albușuri, coajă de lămie, $\frac{1}{4}$ baton vanilie.

Se trec nucile prin mașina. Se amestecă cu zahărul, vanilia tăiată în bucăți și coaja de lămie. Se adaugă treptat albușurile bătute spumă, pînă se obține o pastă uniformă.

1050. UMPLUTURA DE NUCI II — 250 g nuci curățite, 1 pahar lapte, 50 g unt, 200 g zahăr, 1 baton vanilie, 1 lingură pesmet.

Se fierbe laptele cu untul, zahărul și vanilia, pînă se dizolvă untul. Se da deoparte și se adaugă nucile trecute prin mașină și bine amestecate.

Comp. zița trebuie să aibă consistența unei marmelade, să nu fie apoasă deoarece strică aluatul. Cînd comp. zița este prea moale, se poate adăuga o lingură de pesmet.

1051. UMPLUTURA DE NUCI III — 500 g nuci, 300 g zahăr, coajă de lămie, 150 g stafide, 1 baton vanilie, 5—6 albușuri bătute spumă.

Se pregătește ca umplutura din rețeta 1049. Se folosește la cozonac cu nucă.



Deserturi (creme, gelatine)



CREME

Cremele sunt deserturi foarte apreciate care se pregătesc foarte pe baze de apă sau rețete. Se folosesc gelatină și zahăr.

1052. CREMA DE AFINE — 1 kg afine, 1/2 kg fructă, 1/2 kg zahăr, 2 linguri rom, 2 linguri zeamă (făină de amidon).

Se zdrobesc afinele cu rom, se amestecă cu zeamă sau făină de amidon, desigur pe loc cu o ceașcă de apă și lasat să se răcească și cu fructă tătata cu zahăr. Se ține 2 ore la rece.

1053. CREMA DE ANANAS — 1 cutie mică de ananas, 5 bucăți zahăr, 3 galbenuri, 3 linguri zahăr, 3—4 foi de gelatină, 1/2 kg fructă.

Se scurge zeama de la compotul de ananas și se fierbe cu zahărul cubic. Separat se freacă galbenurile cu zahărul tos. Se topește gelatina în puțină apă caldă și se strecoară în vas printr-un tifon. Se adaugă galbenurile și la urmă fructa batută. Se așază în formă un rând de crema, un rând de fructe de ananas. Pe deasupra se garnisește cu fructă și se dă la rece.

1054. CREMA DE CAPȘUNI — 125 g zahăr, 4 ouă, 1 ceașcă lapte, 60 g zeamă, 200 g capșuni, 1 păharel coniac.

Se amestecă zahărul cu galbenurile. Se adaugă zeama lăsată pe loc cu puțin lapte și lasat să se răcească. Capșunile zdrobite și albușurile bătute spuma. Se parfumează cu coniac. Se pune în formă undă la gheață, câteva ore. Se răstoarna în momentul când se servește.

1055. CREMA DE CACAO I — 1 l. lapte, 4 linguri zahar, 50 g cacao, 2 linguri faină, 4-5 foi de gelatină, buabe de dulceață sau frișcă.

Se amestecă zaharul cu cacaoua și faină apoi se adaugă laptele cald. Se pune pe foc și se amestecă tot timpul pînă se leagă. Se adaugă foile de gelatină topite în $\frac{1}{2}$ pintă de apă caldă. Se toarnă compoziția în cești sau în castronele și se ține la rece.

Se poate servi direct în castronele sau se rastoarnă pe o farfurie și se garnisește cu buabe de dulceață sau cu moșuri de frișcă.

Creama de ciocolată și de cafea se prepară la fel, înlocuind cacaoua cu 100 g ciocolată rasă sau cu o ceșcuță de esență de cafea.

În lipsa de gelatină se adaugă o lingură de faină în plus și se leagă pe foc pînă capătă consistența unei mamaligute. Se servește în tîmpie în care a fost pusă la răcit.

1056. CREMA DE CACAO II — 50 g unt, 2 linguri pline cu faină, 3 cești cu lapte rece, 2 linguri zahar, 50 g cacao, 100 g frișcă sau gem de portocale.

Se topește untul, fără să fie incins. Se adaugă faină pînă ce este toată cuprinsă de unt. Se toarnă o ceșcuță cu lapte și se lasă timpuț cu totul pe un foc mic adăugînd zaharul, și restul de lapte. Se dă apoi deoparte și se pune cacaoua amestecînd în continuu. Se rastoarnă în cești sau în castrone. Se garnisește cu cîte un mîș de frișcă batută cu zahar sau cu gem de portocale.

1057. CREMA DE CACAO III — 400 g frișcă bătută, 50 g cacao, 5 foi de gelatină, 2 linguri pline cu zahar tot 2 ouă.

Se spală foile de gelatină și se topește în $\frac{1}{2}$ pahar cu apă caldă. Se strecoară printr-o strecurătoare de cretă sau printr-un tifon, într-un ibric, în care se adaugă cacaoua și zaharul. Se amestecă bine la rece ca să nu aiba cotoaloase și se mai adaugă $\frac{1}{2}$ pahar cu apă. Se pune din nou pe foc mic amestecînd pînă se obține un sirop gros. Se lasă să se răcească puțin siropul. Se adaugă cele două găbenușuri amestecînd mereu, și frișca din care se opresc două linguri pentru garnisire. Se amestecă compoziția ușor și se toarnă într-o formă înaltă cu apă rece. Se lasă crema la rece 2 ore. Cînd se servește, se pune forma cu cremă cîteva secunde în apă clocotită. Se rastoarnă pe o farfurie și se garnisește cu restul de frișcă. Peste frișcă se pot pune coji de portocale zaharate, tăiate fin și stropite cu puțin rum.

Cacaoua se poate înlocui cu o ceșcuță de esență de cafea.

1058. CREMA DE CAFEA. — 150 g zahăr, 6 foi de gelatină, 75 g cafea, $\frac{1}{2}$ kg frișcă bătută.

Se prepară o esență de cafea din 150 g apă clocotită și cafea prăjită și măcinată. Se acoperă și se lasă să se răcească 10 minute. Se introduce gelatină în $\frac{1}{2}$ ceașcă de apă fierbinte. Se lasă să se to-

peasca și se amestecă pe foc cu zahărul și cu esența de cafea, pînă se înfierbîntă și se dizolvă zahărul. Se dă deoparte să se răcească. Se amestecă apoi cu frișcă batută, turnînd cîte puțin din compoziție. Se toarnă în pahare sau într-o formă și se lasă 2—3 ore la rece.

1059. CREMA DE CASTANE CU FRISCA — 1 kg castane, $\frac{1}{2}$ l lapte, 3 linguri zahăr, $\frac{1}{2}$ baton vanilie, 250 g frișcă bătută.

Se cresteaza castanele și se pun în apă clocotită să se curețe ușor de coajă și de cămășă. Se pun la fiert în lapte pînă se moale. Se adaugă zahărul și vanilia tăiată bucațele. Se fierb în continuare pînă se absorbă tot lichidul amestecînd cu o lingură de lemn. Se lasă să se răcească. Se trec prin mîșina de tocat direct pe o farfurie rotundă și se așază în formă de cerc învelind farfuria. În locul gol rămas la mijloc se așază frișca și se dă la rece.

1060. CREMA DE CIOCOLATA INGHEȚATA — 200 g unt, 4 linguri zahăr, 4 batonae ciocolată, 4 ouă.

Se freacă puțin untul, se adaugă zahărul și ciocolata topită în puțină apă, apoi pe rînd gălbenușurile iar la urmă albușul cîbătute spumă. Se toacă o jumătate cu apă, se pune crema și se lasă la rece în gheață 24 ore.

1061. CREMA DE KAVI — $\frac{1}{2}$ kg frișcă, $\frac{1}{2}$ kg fragi, $\frac{1}{2}$ kg zahăr, 80 g zeamă.

Se zdrobesc fragi și se trec prin sită. Se amestecă cu zahărul și cu zeamă de lămîie dizolvat cu apă. Se adaugă de apă pe foc și lasat să se răcească. Se adaugă frișcă bătută spumă. Se toarnă compoziția într-o formă udată și se lasă câteva ore la rece.

1062. CREMA DE FRUCTE ZAHARATE — 75 g fructe zaharate, 2 linguri rom, 100 g zahăr tos pentru sirup, 4 ouă, 100 g zahăr pudră, 125 g migdale, 2 linguri lapte, $\frac{1}{2}$ kg frișcă, 200 g pîcături de șampanie.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul pudră. Se adaugă migdalele cu alune și pistie, laptele și fructele. Se amestecă o formă cu pîcături mulate cu rom și sirup. Se toarnă la mijloc compoziția și se lasă 2 ore la rece. Se răstoarnă și se garnisește cu frișcă.

1063. CREMA DE GRIS — 1 l pahar vin alb, 125 g grîu, 150 g zahăr pudră, coajă de lămîie, 3 albușuri, $\frac{1}{2}$ paharel rom, 3 linguri marmeladă.

Se pune la fiert vinul îndoit cu apă, se toarnă grîul în plouie și se fierbe 10 minute amestecînd mereu. Se dă cratița deoparte și se adaugă zahărul, coajă de lămîie răzată și cele trei albușuri bătute spumă. Se pune cratița din nou pe foc și se continuă amestecatul cîteva minute. După aceea se răstoarnă compoziția într-o

forma clătită cu apă rece și scursă și se dă la gheață 4 ore. După ce se scoate pe farfurie, se garnisește cu marmeladă subțiată sau cu un puțu de fructe crude amestecat cu zahăr.

1064. CREMA DE LĂMIIE I — 2 linguri făină, $\frac{1}{2}$ pahar zahăr, 1 lămie, 1 gălbenuș, sare.

Se amestecă făina cu zahărul și cu jumătate de pahar de apă, iar compoziția se pune pe foc să se îngroașe. Când s-a îngroșat, se da deoparte și se adaugă zeama și coaja rasă de lămie și un gălbenuș trecut cu un virf de cuțit de sare. Se toarnă în pahare și se pune la rece.

1065. CREMA DE LĂMIIE II — 5 ouă, 250 g zahăr pudră, $1\frac{1}{2}$ lămie, 1 pahar cu vin alb vechi, 80 g zeamă, puțin untdelemn.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul. Se adaugă zeamă rece, fierț în $\frac{1}{2}$ pahar de apă, coaja rasă de la o lămie și zeama de la $1\frac{1}{2}$ lămie, vinul, albușurile batute spumă. Se toarnă compoziția într-o formă unsă cu untdelemn fin sau limpezită cu apă rece și scursă bine. Se ține la gheață câteva ore. Se răstoarnă pe farfurie.

1066. CREMA DE LĂMIIE III — 2 lămi, 4 ouă, 1 pahar cu lapte, 4—5 picături de zeamă de lămie, 300 g frișcă, 200 g zahăr pudră, 2 foi de gelatină.

Se bat într-o cratiță, 30 minute, gălbenușurile cu zahărul. Se adaugă laptele. Se amestecă bine. Se pune cratița deasupra unei alte cratițe cu apă care clocotește și se bate necontenit pînă se îngroașă compoziția. Se ia de pe masină. Se răcește și se adaugă suc și coaja de lămie rasă, gelatina muțată în apă rece și dizolvată în apă caldă și apoi picăturile de zeamă de lămie. După ce s-a amestecat bine, se pune crema în pahare cu picior, umplîndu-se pînă la jumătate cu cremă și garnise cu frișcă batută. Se dă la rece câteva ore.

În același mod se prepară și crema de portocale.

1067. CREMA DE LAPTE — $1\frac{1}{2}$ l lapte, 3 ouă, 150 g zahăr, 1 lingură zahăr pudră, coaja de la o lămie.

Se fierbe laptele cu zahărul. Se adaugă coajă rasă de lămie. Se bat gălbenușurile cu albușurile și se toarnă încet laptele. Se strecoară. Se toarnă într-o formă de budincă și se coace în cuptor pe baia de apă 25 minute. După ce s-a răcit se răstoarnă și se glasează, pudrînd cu zahăr și trecînd deasupra, fără să se atingă crema, o lopățică înroșită în foc.

1068. CREMA DE MALAI — $\frac{1}{2}$ l lapte, 75 g mămăi, 200 g zahăr, 1 lămie, sirop de fructe.

Se moale mălaiul cernut cît mai mărunt cu o ceașcă de lapte rece, să nu se formeze cocloașe. Se pune restul de lapte la fierț

cu zahăr și cu gelatina se adaugă mărul mărit și coaja de lămie. Se măcină bine cu oala de lemn, se streace lămia deasupra și se toarnă într-o formă udată cu apă rece și se ține la rece. Se servește și se servește cu sirop de fructe.

1069. CREMA DE MERE I — 500 g mere, 175 g zahăr, 1 lămie, 8 fol de gelatină roșie.

Se pregătește un pireu de mere îndulcit. Se amestecă cu zeama de lămie și cu gelatina topită în puțină apă. Se toarnă într-o formă udată cu apă și se ține la rece. Se servește cu oțet de vin de masă sau cu sirop de fructe.

1070. CREMA DE MERE II — 250 g zahăr, 500 g mere, 30 g unt, Crema de vanilie: 2 ouă, 2 linguri cu zahăr, 1/2 lapte, 1/2 baton vanilie.

Se pregătește o marmeladă de mere la casa ca o pastă parfumată cu vanilie. Se pune într-o formă unsă cu unt. Se scoate la toată zi și se răstoarnă cu oțet de vin de masă sau cu sirop de fructe.

1071. CREMA DE MERE III — 1 kg mere, 7 fol de gelatină, 1/2 kg frișcă, 3 linguri zahăr tos, 1 lămie.

Se pregătește un pireu de mere cu zahăr. Se adaugă gelatina înmuiată în apă caldă, zeama de la 1/2 lămie și coaja risă la 1/2 lămie. Se pune cu oala pe foc mic și se fierbe 1-2 minute. Se răcoare și se răcoare 30 minute. Se amestecă cu frișcă și se pune compoziția într-o formă de budincă udată cu puțină apă. Se ține la rece. Se scoate la toată zi și se răstoarnă la toată zi și se răstoarnă crema pe farfurie.

1072. CREMA DE MIGDALE — 1/2 l lapte, coajă de lămie, 2 linguri zahăr, 2 ouă, 50 g migdale dulci.

Se fierbe 1/2 l lapte cu zahărul și coaja de lămie. Se adaugă migdalele curățate de coajă și pisate. Separat se bat ouăle, se substituie cu restul de lapte rece și se toarnă puțin câte puțin în laptele fierbinte. Se pune compoziția într-o formă unsă și se coace la cupert pe baie de apă 30 minute. Se scoate din cuptor când crema este încheagată. Se răstoarnă rece.

1073. CREMA DE MIGDALE II — 6 linguri pline cu zahăr tos, 1 ou, 5 gălbenușuri, 1/2 baton vanilie, 200 g migdale, 25 g unt, 1/2 l lapte, sare, prăjitură răscălită.

Se pune într-un vas pe abur laptele împreună cu cinci gălbenușuri, un ou întreg puțină sare, zahărul și vanilia și se amestecă bine până se îngroșă compoziția. Se ia de pe foc. Se opăresc migdalele, se curăță de coajă, se prăesc și se trec prin mașina de nuci.

sau se pisează. Se adaugă la compoziție împreună cu untul. Se răstoarnă într-un vas de sticlă. Se ține la gheață circa 2—3 ore.

Se servește garnisit cu pesmechiori răscuși (v. rețeta 1200).

1074. CREMA DE MIGDALE III — 1 l lapte, 100 g zahăr, coajă de lămie, 20 g migdale dulci, 30 g migdale amare, 6 gălbenușuri.

Se fierbe laptele îndulcit după gust, împreună cu puțină coajă de lămie. Se opăresc migdalele, se curăță de coajă, se pisează și se amestecă cu laptele fierbinte. După ce s-a răcorit această compoziție, se adaugă gălbenușurile bătându-se necontenit. Se trece apoi la batut prin sită, se răcorește și se pune la congelare și se servește pe loc slab până se îngroașă. Se toarnă în cești și se ține 1—2 ore la rece.

1075. CREMA DE NUCI — 250 g nuci, 20 g gelatină topită, 1/2 l frișcă, 2 linguri zahăr.

Se dau nucile prin mașină și se freacă cu două linguri de frișcă. Se amestecă cu gelatina topită, zahărul și restul de frișcă bătută. Se ține 2 ore la gheață.

1076. CREMA DE ROM — 6 gălbenușuri, 250 g zahăr, 1 pahar rom.

Se freacă gălbenușul cu zahărul 15 minute. Se adaugă romul și se pune amestecul pe foc, batând neted cu telul, pînă se obține o cremă groasă. Se ia de pe foc și se bate cu telul în continuare. Cînd crema este numai caldă se toarnă în cești sau în pahare și se servește imediat.

1077. CREMA DE VANILIE — 1 l lapte, 3 ouă, 7 linguri zahăr, 1/2 baton vanilie, 3 linguri zahăr pentru ars, sare.

Laptele în care s-a pus vanilia tăiată bucăți se fierbe încet. Se da deoparte, se acoperă ca să nu-și piardă aroma.

Ouale sparte se pun într-un castron cu zahărul și se bat bine. Se adaugă laptele și sarea, amestecînd tot timpul. Se ard trei linguri de zahăr într-o cratiță. Cratița trebuie apucată cu o cîrpă de țesătură și învîrtită, pentru ca zahărul să poată curge și îmbrăca marginile. Cînd tot fundul și marginile sînt acoperite, se lasă să stea 2—3 minute. Se toarnă laptele amestecat cu ouale. Se fierbe acoperit, pe bară de apă, în cuptor 30—40 minute, avînd grijă ca apa din vas să fie înlocuită, pe măsura ce scade, cu altă apă tot fierbinte. Cratița în care se face crema trebuie să fie curățată și, în apă. Cînd crema se desface de margini, se poate scoate. Se lasă să se răcească. După aceea se pune la gheață și se răstoarnă înainte de a fi servită. Se poate face și cu o zi înainte. Se ia o farfurie adîncă, cu fundul drept, se lăsează de marcare cratița și se răstoarnă dintr-o dată. Crema se poate garnisi cu frișcă.

1078. CREMA DE VANILIE PENTRU UMPLUTURI — $\frac{1}{2}$ l lapte, 2 linguri cu vîrf de făină, 3 linguri zahăr, 25 g unt, $\frac{1}{2}$ baton vanilie, 4 ouă.

Se amestecă ouăle întregi cu zahărul. Se adaugă făina. Se desface cu laptele cald în care a fiert vanilia. Se îngroașe pe foc, amestecînd mereu. Untul se adaugă la sfîrșit cînd crema s-a răcit puțin.

1079. CREMA DE VIN — $\frac{1}{2}$ l vin bun, 100 g zahăr, 1 lingurișă scorțișoară, 6 gălbenușuri.

Se pune vinul să fiarbă într-o cratiță împreună cu zahărul și scorțișoara. După ce a fiert se ia de pe foc să se răcească puțin. Separat se freacă bine gălbenușurile adăugînd puțin cîte puțin vin cald. Se strecoară crema și se pune în ceșcuțe de porțelan, care se fierb la cuptor pe baia de apă.

1080. CREMA DE ZEAMĂ — 1 l lapte, 6 buguri zeamă, 4 linguri zahăr, 4 gălbenușuri, $\frac{1}{2}$ baton vanilie, 100 g frișcă.

Se fierbe laptele cu zahărul și vanilia. Se desface zeamul cu puțin lapte rece și se toarnă în laptele cu vanilie și zahăr. Se fierbe 5 minute amestecînd continuu. Se ia de pe foc, se adaugă gălbenușurile unul cîte unul amestecate bine. Se pune din nou pe foc amestecînd în continuare pînă aproape dă în clocot. Se răstoarna într-o formă se răcește și se garnisește cu frișcă.

1081. CREMA DE ZMEURĂ — 4 ouă, 200 g zahăr pudră, 1 kg zmeură, 2 ceapcă lapte, 75 g zahăr tos.

Se bat albusurile spumă. Se adaugă 150 g zahăr pudră și fructele zdrobite. Se adăuga această cremă în forma de pepene pe o farfurie și se acoperă cu 50 g zahăr tos. Separat se pregătește un sos: se arde restul de zahăr pudră, se unge cu lapte și se toarnă peste gălbenușurile fectate cu restul de zahăr tos. Se amestecă pe mașina pînă se îngroașă. Se toarnă sosul în jurul creimei.

GELATINE

Gelatina este un preparat din suc de fructe, zahăr și fo. de gelatină dizolvate în apă cu cîteva ore mai înainte.

Gelatinele se țin cîteva ore la gheață, iar cînd se răstoarnă, se curăță vasul 1—2 minute în apă clocotită.

Se întrebucăteaza 30 g gelatină și 300 g zahăr pentru 1 l suc. După ce gelatina a fost ruptă în bucăți mici și spălată, se pune pe foc într-un vas cu trei pahare de apă, împreună cu două albusuri bătute spumă (pentru limpezire) și zeama de la jumătate de lime. Se amestecă mereu ca să nu se prindă d. Imediat ce începe să fiarbă, se ia de pe foc și se strecoară fierbinte printr-o

pînză deasă. Se pregătește un sirop din zahar și suc de fructe și se amestecă cu gelatină. Se unge o formă cu untdelemn de arahide, se toarnă compoziția, se acoperă și se pune la gheață unde se ține cel puțin 2 ore.

Cînd se întrebunțează fructe delicate, trebuie să se evite linguri, vase, site costorite, care fac să se schimbe culoarea fructelor.

Data se pregătește o gelatină amestecată cu fructe se procedează astfel: se toarnă un strat de gelatină gros de 2—3 cm și se lasă să se prindă, apoi se așază un strat de fructe, din nou gelatină și se întinde astfel pînă se umple forma.

Trebuie acordată o deosebită atenție consistenței gelatinei. Gelatina nu trebuie să se întărească prea tare, deoarece aburii se ridică pe suprafața ei și împiedică stratul de fructe să se lege, iar cînd se răstoarnă, se rupe.

Se pregătesc gelatine și din vinuri parfumate: Madeira, Malaga, Murtatlar. De asemenea din rom, vișină, căteia, anason și tot felul de lichioruri.

Cînd se pregătesc gelatine din lichioruri dulci se scade cantitatea de zahăr la siropul amestecat cu gelatină.

În cazul cînd se folosește siropul gata preparat din comerț se scurtează mult timpul de pregătire a unei gelatine, deoarece nu se adaugă decît sucul de fructe.

Gelatinele se pot colora cu 2—3 picături de culoare comestibilă. Rețetele 1082—1094 pot fi socotite pentru șase persoane.

1082. GELATINA DE CAISE — 1 kg caise, 350 g zahăr, $\frac{1}{2}$ lămie, 30 g gelatină, 100 g frișcă, 12 biscuiți, 30 g untdelemn.

Se curată caisele de sîmburi și de coajă și se dau prin sită. Se amestecă gelatina dizolvată cu siropul de zahăr. Se adaugă puțintel de caise și zeama de lămie. Se toarnă într-o formă unsă cu untdelemn fără unos și se dă la gheață. Se răstoarnă pe o farfurie de sticlă.

Se garnisește cu moțur de frișcă și biscuiți.

1083. GELATINA DE FRĂGÎ — 1 kg frăgî, 250 g zahăr, 8 foi de gelatină, $\frac{1}{2}$ kg frișcă, 30 g untdelemn.

Se dau frăgii prin sită și se lasă la rece în vasul în care se pregătește. Se adaugă apoi zahărul, gelatina topită și frișca. Se toarnă într-o formă unsă cu untdelemn și se dă la rece. După ce se răstoarnă pe farfurie se garnisește cu frăgii.

1084. GELATINA DE LAURI — 1 l lapte, 1 pahar zahăr, 8 foi de gelatină, 1 lingură lauri, coajă de lămie.

În laptele fierb se adaugă zahărul, coaja de lămie și gelatina dizolvată cu puțin lapte. Cînd laptele este numai cald se adaugă

cul și se amestecă bine. Se toarnă în pahare. Se acoperă și se lasă să se prindă la loc cald. Se dau paharele la gheață.

1085. GELATINA DE MERE — 1 kg mere, 350 g zahăr, 100 g bonbe de dulceată zaharistă, coaja de la o lămie și de la o portocală, sirop de zmeură sau de coacăze, 20 g gelatină.

Se amestecă zaharul cu 250 g apă rece și se pune pe foc să dea câteva clocote. Se taie merele în felii groase de 0,5 cm și se fierb 25-45 minute în siropul pregătit până ce merele devin translucide. Se adaugă coaja de lămie și de portocală, boabele de dulceată, gelatina și se ia de pe foc. Se toarnă într-o formă de portelan sau de faianță, care se ține în apă rece 5-6 ore. Se stropește cu sirop de zmeură sau de coacăze.

1086. GELATINA DE OREZ — 120 g orez, $\frac{1}{2}$ l lapte, 2 linguri zahăr, $\frac{1}{2}$ l baion vanilie, 100 g stafide, $\frac{1}{2}$ kg frișcă, 6 foi de gelatină.

Se fierbe laptele cu orezul și vanilia până se îngroașă. Când este gata, se pun zahărul, stafidele și gelatina topită. Se ia apoi de pe foc și se amestecă pînă se răcește. Se așază într-o formă neunsă. Se pune deasupra frișca nebătută și se dă la gheață.

1087. GELATINA DE PORTOCALE I — 200 g zahăr pudră, 2 portocale mari, 2 ouă, $\frac{1}{2}$ l pahar cu vin alb verhi, 20 g gelatină, limbi de pisică sau pricomigdale.

Se rade coaja portocalelor și se amestecă cu zaharul într-un castron și se adaugă galbenurile zeama de portocale, vinul și gelatina. Se bate totul bine pe abur pînă se îngroașă amestecul. Se răcește, se adaugă albușurile batute. Se amestecă ușor compoziția și se răsfoare pe o fafură de sticlă, care se dă la gheață. Se servește cu limbi de pisică (v. rețeta 1159) sau pricomigdale (v. rețeta 1294).

1088. GELATINA DE PORTOCALE II — 225 g lapte praf, $\frac{1}{2}$ kg zahăr, 2 ouă, 2 linguri amidon de cartofi, $\frac{1}{2}$ kg portocale, 100 g unt, $\frac{1}{2}$ l baion vanilie, 15 foi de gelatină, $\frac{1}{2}$ kg frișcă.

Se pun la topit din ajun foile de gelatină în $\frac{1}{2}$ l apă rece. Se rade coaja portocalelor. Se amestecă cu laptele praf deslăcut într-un bol în $\frac{1}{2}$ l apă rece la care se adaugă $\frac{1}{2}$ l apă caldă. Se adaugă apoi zaharul și se amestecă bine. Amidonul deslăcut cu o lingură de apă și ouale întregi se toarnă în lapte și se bat bine cu telul. Se strecoară, se pune într-un vas pe baia de apă și se adaugă vanilie și se bate pînă se obține o cremă. Se dă deoparte. Se adaugă gelatina topită. Când compoziția s-a mai răcit, se adaugă untul proaspăt, amestecat în cremă. Felurile de portocale curățate bine de partea albă și de simburii se taie cubulețe. Se așază într-o formă

un rind de crema, care se lasă să se prindă, apoi un rind de por-
toale. Se repetă terminind cu crema. Se ține la gheață 3-4 ore.
Se răstoarnă și se garnisește cu frișcă.

1089. GELATINA RUSEASCĂ DE CONIAC. — 10 galbenușuri, 250 g
zahar pudră, 1 pahar coniac, 12 foi de gelatină, 1 kg frișcă, 30 g
untdelemn.

Se amestecă galbenușurile într-un castron cu zaharul, timp de
30 minute. Se adaugă coniacul și se topește frișca aceluși și coriului.
Se toarnă compoziția într-o formă specială sau într-o oală mică
unsă cu untdelemn și se ține la gheață. Se răstoarnă și se garni-
sește cu frișcă.

1090. GELATINA RUSEASCĂ DE FRUCTE. — 1 kg prune, caise sau
piersici, 1 kg zahar, 1 pahar cu rom, 30 g untdelemn.

Se fierb jumătățile de prune cu puțină apă. Se strecoară în
sursul se amestecă cu zahăr și cu rom. Se bate cu telul deasupra unui
vis cu gheață până începe să se închege. Se toarnă într-o formă
unsă cu untdelemn sau într-o formă limpezită cu apă rece și bine
curată. Se lasă la gheață încă 2 ore și se răstoarnă.

1091. GELATINA DE VIN CU FRIȘCA. — 1 l vin roz, 1 pahar zahăr
tos, 8 foi de gelatină, 100 g frișcă.

Se fierbe vinul cu zaharul și se pun foile de gelatină rupte.
Se lasă să dea 2-3 clacote amestecând mereu cu o lingură. Se
strecoară prin strecurătoarea de țesătură. Se lasă să se răcească puțin
și se toarnă în pahare cu picior scurte. Se pune la rece și, înainte
de a servi, se garnisește cu frișcă.

1092. GELATINA DE VIN CU GALBENUȘURI. — 8 galbenușuri, 300 g
zahar pudră, 12 foi de gelatină, 1 lămâie, 1 kg vin alb cu buchet,
30 g untdelemn.

Se amestecă 30 minute galbenușurile cu zaharul într-o singură
parte. Se adaugă zeama de lămâie, vinul și gelatina toptă. Se
toarnă compoziția într-o oală și se fierbe în altor amestecuri. Se fierbe
până începe să fiarbă. Se ia de pe foc se strecoară fierbinte printr-o
sătură curată. Se unge o formă cu untdelemn, se toarnă compoziția și
se dă la gheață.

1093. GELATINA DE VIN CU ALBURI. — 18 foi gelatină, 2 albu-
șuri, 350 g zahar, 1 l vin alb vechi cu buchet.

Se prepară ca gelatina de fructe, se înlocuiește însă siropul de
fructe cu vinul.

1094. GELATINA DE VISINE. — 400 g zahăr, 1 l pahar apă, 1 l pahar
zeamă de visine, 1 lămâie, 1 lingură rom, 20 g gelatină, 100 g frișcă.

Se prepară la fel ca gelatina de fructe (vezi rețeta 1083).

Înghețate



Înghețatele sînt de două feluri: pe bază de suc de fructe sau pe bază de lapte și ouă.

1095. ÎNGHEȚATE PE BAZA DE SUC DE FRUCTE — 1 kg zahăr, $\frac{1}{2}$ kg fructe.

Se amestecă 1 l apă și sucul sau fructele într-un vas care nu clocște sau într-un castron. Se strecoară prin sită, zdrobind în același timp fructul cu o lingură de lemn nouă. Se pune pe foc 3-4 minute pînă se topește zahărul. Se lasă să se răcească și se pune la înghețat.

1096. ÎNGHEȚATE PE BAZA DE LAPTE — 1 l lapte, 350 g zahăr, 8 ouă, esență de vanilie, cafea, ciocolată, zahăr ars, fistic, 1 lingură amidon.

Se desface amidonul cu puțin lapte. Se fierbe laptele cu o esență și cu zahărul. Se ia din foc și se răstoarnă, cite puțin, amestecînd continuu, peste ouăle bătute într-un castron. Se pune din nou pe foc și se amestecă pînă se îngroașă, și lingura rămîne înmbrăcată. Nu se fierbe. Se strecoară prin sită. Se lasă să se răcească și se pune la înghețat.

Parfeul este o înghețată amestecată cu frișcă.

Procedul de înghețare. Se amestecă 900 g sare cu 1 kg gheață spulă în buci, de mărimea unei buci. Sînt necesare 3-5 kg de gheață la un litru compoziție. Se toarna compoziția într-o sara în șerbetiera se pune capacul. Se așază și se îndesă de jur împrejur amestecul de gheață și sare și se potrivește manivela. Deasupra se presară un strat de sare. Se învîrtește manivela aproximativ 30 minute pînă începe să meargă greu. Se dezlipște cu un cuțit înghețata de pe marginile șerbetierei și se strînge spre mijloc. Se acoperă cu un capac de hirtie și se pune la loc capacul șerbetierei. Se scurge apa

formată prin topirea gheții. Se completează cu amestec de gheață și sare. Se mai lasă 2—3 ore la un loc răcoros și se servește.

Se poate face înghețarea și în casete de gheață a căreia suprafață adăugând în compoziție fructe, iaurt sau lapte praf concentrat.

Se scoate dintr-o dată, ca o cremă miușă, și se servește 2—3 minute în apă clocotită. Se scoate și cu o lingură.

Înghețatele se servesc de obicei cu permeriori fini, lămi de pască, permeriori din albus bătut, vieneză, înfiptă deasupra înghețatelor sau cu moturi de frișcă.

1097. ÎNGHEȚATA DE CAFEA — 8 gălbenușuri, 2 albușuri, 1 l lapte, 1 ceașcă cafea de cafea, 350 g zahăr.

Se pregătește compoziția ca în rețeta 1096. Albușurile se bat spumă și se adaugă încet după ce compoziția s-a legat pe foc.

1098. ÎNGHEȚATA DE CAISE — 1 kg pulpă de caise, 500 g zahăr, 1/2 lămie, 1 l apă.

Se pregătește compoziția ca în rețeta 1095, apoi urmează procedeul de înghețare din rețeta 1096.

1099. ÎNGHEȚATA DE CAPȘUNI — Se pregătește la fel ca înghețata de caise (v. rețeta 1098).

1100. ÎNGHEȚATA DE CIOCOIATĂ — 8 gălbenușuri, 1 l lapte, 350 g zahăr, 2 albușuri, 200 g ciocolată, v. rețeta 1096.

1101. ÎNGHEȚATA DE FISTIC — 8 ouă, 350 g zahăr, 1 l lapte, 1/2 baton vanilie, 150 g migdale prăjite, foarte puțină culoare de verde vegetal.

Se urmează procedeul general (v. rețeta 1096) adăugând verdele vegetal și migdalele tăiate mărunt.

1102. ÎNGHEȚATA ECONOMICĂ — 1 borcan de 1/2 l iaurt, 1/2 pahar zahăr, 1 kg zeamă sau pulpă de fructe trecută prin sită.

Se bate iaurtul pînă se transformă într-o smîntînă. Se adaugă zahărul și fructele. Se toarnă compoziția în casete și se ține în frigider 3—4 ore. Dacă se ține mai mult, înghețata iese sticloasă.

1103. ÎNGHEȚATA DE LĂMIIE — 500 g zahăr, 5 lămii.

Se topește zahărul cu 1/2 l apă. Se fierbe 2—3 minute, se pune colora de la o lămie și după 30 minute zeama de la toate lămiile, apoi se înghețată.

1104. ÎNGHEȚATA DE PIERȘICI CU CREMĂ DE VANILIE — 1/2 kg pulpă de pierșici, 500 g zahăr, 1/2 lămie, 1 l apă.

Se pregătește înghețata ca în rețeta 1095. Se pune în cupe și se acoperă cu o lingură de cremă de vanilie bine răcită (v. rețeta 1078).

1105. ÎNGHEȚATA DE PORTOCALIE — 1 l apă, 500 g zahăr, 4 portocale, 1 lămâie, 2 albușuri, 1 lingură zahăr pudră.

Se pregătește ca înghețata de lămie (v. rețeta 1103). Se adaugă în plus albușurile bătute spuma cu zahărul pudră.

1106. ÎNGHEȚATA DE VANILIE CU FRUCTE ZAHARATE — 8 gălbenușuri, 1 baton vanilie, 350 g zahăr, 1 l lapte, 1 lingură zeamă, 100 g fructe zaharate sau din resturi de dulceață.

Se pregătește compoziția ca în rețeta 1096. Se pune în șerbetiera și când este aproape gata se amestecă cu fructele și se mai ține în șerbetieră 15 minute.

1107. ÎNGHEȚATA DE VINET SAU DE CIREȘ — 500 g zahăr, $\frac{1}{2}$ l zeama de vișine, 1 lămâie, v. rețeta 1095.

1108. ÎNGHEȚATA DE ZAHAR ALB — 1 l lapte, 500 g zahăr, 8 gălbenușuri.

Se toarna laptele cald peste gălbenușurile amestecate cu 350 g zahăr. Se pune cratița pe baia de apă ca să se lege compoziția. Restul de zahăr se arde într-o cratițioară și se desface cu două linguri de apă caldă. Se lasă să dea un clocot și se toarnă încet în cratița așezată pe baia de apă amestecând mereu compoziția. Se urmează procedul general (v. rețeta 1096).

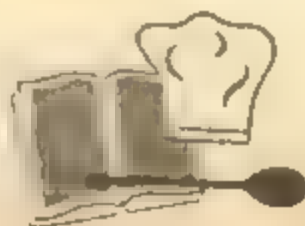
1109. ÎNGHEȚATA DE ZMEURĂ — 350 g zahăr, 1 l apă, 1 kg zmeură, 2 albușuri, v. rețeta 1095.

1110. PÂINE DE CIOCOLATĂ — 800 g zahăr, 100 g ciocolată, 4 gălbenușuri, $\frac{1}{2}$ l lapte, $\frac{1}{2}$ l frișcă bătută.

Se toacă ciocolata în laptele fierc. Se adaugă zahărul. Se freacă gălbenușurile și se toarnă câte puțin, ciocolata topită în lapte. Se îngroașă compoziția pe baia de apă pînă se îmbracă lingura. Se răcește. Se amestecă cu frișca și se toarnă în casetele de la frigider sau în șerbetiera mașinii de înghețată.

1111. LAPTE DE FRUCTE — 250 g zahăr, $\frac{1}{2}$ l frișcă bătută, $\frac{1}{2}$ kg pulpă de fructe de sezon.

Se pregătește ca orice înghețată de fructe (v. rețeta 1095), adăugînd frișca bătută și punînd la înghețat.



Preparate din fructe



La preparatele cu sirop fructele se curata în momentul cind siropul este legat. Dacă stau cu apă, fructele se înnegresc. Ca să se evite înnegirea se strepesc cu zeamă de lămie.

Siropul este bine legat cînd s-a îngroșat puțin. În general se pune un pahar cu zahăr la 1/2 pahar de apă. Pentru un sirup mai slab se dublează cantitatea de apă.

Na se pun toate fructele deodată să fiarbă în sirop, ci numai atît cît să formeze un singur strat pe fundul crăciței. În total acesta fructele nu se sfărâmă și nu-și pierd nici parfumul nici culoarea.

1112. AFINE CU FRISCA — 1 kg afine, 1/2 kg frișcă, 2 linguri zahăr pudră, 1 lingură rom.

Se curată, se spală și se scurg afinele. Se presară cu zahăr, se strepesc cu rom și se lasă să se macereze o oră. Se scurge zeama și se scurgă pe foc. Se toarnă peste afine și deasupra se pune frișcă.

În același fel se pot pregăti și alte fructe: fragi, căpșuni, zmeură, mure, cireșe, vișine, prune, struguri.

1113. ALBA CA ZAPADA — 750 g piersici, 400 g zahăr, 1 ceașcă lapte, 1/2 baton vanilie, 4 albușuri, 2 linguri zahăr pudră.

Se curată piersicile de coaja și se fierb într-un sirop preparat din lapte vanilie și zahăr pînă ce se transformă într-o marmeladă bine legată. Se toarna într-un vas udă cu apă și se lasa pînă a doua zi, cînd se rastoarnă pe un platou și se acoperă cu albușurile batute spumă și amestecate cu zahărul pudră. Se da 10 minute la cuptor cald pînă se întărește puțin albușul. Se decorează cu cîteva feluri de piersici ținute la cuptor.

1114. ARICI DE MERE 4 mere, 50 g migdale, 150 g zahăr, 150 g gelatină de mere, 2 albușuri, 1 lingură zahăr pudră.

Se curată merele se scobesc și se fierb într-un sirop preparat din 150 g zahăr și 100 g apă. Se așază un strat de gelatină de mere pe fundul unui grăten. Se pun merele deasupra. Se umplu golurile dintre mere cu gelatină. Se ung merele cu albușurile bătute spumă cu zahăr pudră. Se înfig migdalele curățite și tăiate în lung pe toată suprafața prăsturn. Se ține la cuptor până ce se întărește albușul. Se servește caldă sau rece în forma în care s-a copt.

Jeul de mere se pregătește din coajă de mere spalate și fierte în apă împreună cu simburii și partea carnoasă. Se strecoară zeama și se pune la fiert, până se leagă, cu o cantitate egală de zahăr.

1115. BANANE CU REȚEA — 3 banane, 150 g zahăr, 1/2 baton vanilie, 4 linguri orez, 1/2 l lapte, 2 bucăți zahăr, 2 ouă, 1 lingură gelatină de fructe, 50 g unt.

Se prepară un sirop din 50 g zahăr vanilie și un pahar cu apă, în care se înmoaie 5 minute bananele. Se scot și se răcește siropul. Se fierbe orezul 20 minute în lapte cu două bucăți de zahăr. Se desface galbenșurile în siropul de banane și se amestecă cu orezul. Se așază orezul moale într-o formă unsă cu bananele pe sejur împrejur. Se acoperă cu albușurile bătute cu restul de zahăr și se dă la cuptor 5—10 minute. Se servește în vasul în care s-au copt. Deasupra se toarna gelatina de fructe.

1116. BUDINCA MARIPOZANA 250 g fructe zaharite, 100 g stafide, 4 linguri rom, 3 foi gelatină, 50 g migdale. Crema de vanilie, 2 pahare lapte, 4 galbenșuri, 150 g zahăr, 50 g amidon de cartofi.

Se macerează o ora în rom fructele zaharite și stafidele. Se prepară o cremă de vanilie (vezi rețeta 1078) în care se adaugă migdalele pisate, gelatina topită și o lingură din suc de la fructe. Se învârtă în forma de șarlată cu un strat gros de crema. Când s-a prins crenguța de peret, se toarnă restul de crema amestecată cu fructele și se ține la rece 7—8 ore. Se răsfoiește ca orice gelatină.

1117. CAJULI DE MERE 1/2 l lapte, 100 g grâu, 25 g unt, 1 ou, 4 mere, 150 g zahăr.

Se fierbe laptele cu 50 g zahăr și unt. Când clocotește se toarnă grâul și se fierbe 10 minute. Se adaugă un ou întreg, se amestecă și se răsfoiește pe un fund de lemn ud cu apă. Se mănâncă se lăsa să se răcească și se taie din grâul răcit patru suprafețe rotunde sau pătrate, pe care se așază mere curățite de coajă și de sâmburi și fierte puțin în siropul preparat din restul de zahăr și 1/2 pahar de apă. În scobitura merelor se pune dulceața sau marmeladă.

Se pot servi și cu un sos de vanilie.

1118. CAISE CU CREMA DE VANILIE — $\frac{1}{2}$ kg caise frumoase, 250 g zahăr Crema de vanilie: 3 ouă, $\frac{1}{2}$ l lapte, 3 linguri zahăr, 1 lingura făină, 1 baton vanilie.

Se face un sirop foarte legat în care se fierb timp de 5 minute jumătățile de caise. Se scot și se scurg. Se așază în castronul de compot și se acoperă cu crema de vanilie (v. rețeta 1078).

La fel se pot pregăti piersici, pere, prune, mere cu cremă de vanilie.

Observație Siropul rămas se întrebunțează a doua zi la pregătirea unui compot.

1119. CAISE CU FRISĂ — $\frac{1}{2}$ kg caise mari și coapte, 100 g zahăr, frică, vișine sau cireșe din dulceață.

Se pregătesc caisele ca în rețeta 1118 înlocuind crema de vanilie cu frică batută. Se pune ca un moț, peste frică, câte o vișină sau o cireșă din dulceața și se tin la gheață.

1120. CAISE PE CANAPEA — $\frac{1}{2}$ kg caise, 15–20 felii de franzeluță, 150 g unt, 150 g zahăr pudră.

Se rumenesc în unt felile de franzeluță groase de 1 cm și fără coaă. Se așază pe fundul unei forme unse cu unt. Deasupra se pun jumătățile de caise, iar în mijlocul fiecărei jumătăți puțin zahăr și unt. Se coc la cuptor 45 minute.

La fel se pot prepara și piersicile.

1121. CAISE LA CAPAC — $\frac{1}{2}$ kg caise, 4 linguri zahăr, biscuiți.

Se spală caisele și se rup în două, apoi se pun într-o ligăie cu o lingură de apă și se prevara cu zahăr. Se acoperă și se lasă la foc potrivit timp de 10 minute. Se scot pe o farfurie, se toarnă suc deasupra și se servesc reci cu biscuiți alături.

La fel se pregătesc și piersicile.

1122. CAISE GRATINATE PE GRIȘ — $\frac{1}{2}$ kg caise, 100 g zahăr, 125 g griș, $\frac{1}{2}$ l lapte, 3 linguri unt, 1 ou, 1 praf vanilie, 50 g nuci.

Se rup caisele în două și se scot simburii. Se fierb câteva minute într-un sirop vanilat, preparat din zahăr și $\frac{1}{2}$ pahar de apă, și se scurg. Se toarnă grișul în ploaie în laptele clocotit. Se adaugă o lingură de unt și se ține 30 minute la cuptor. Se răcorește și se amestecă cu gălbenușul și albușul batut spumă. Se așază un strat de griș într-un graten uns cu unt. Se așază caisele peste griș, se presara deasupra caiselor câteva nuci prăjite și pisate. Se stropesc cu unt topit și se dau la cuptor potrivit 10–25 minute.

La fel se pregătesc merele, prunele, piersicile și perele.

1123. CAPȘUNI CU SMINTINA — $\frac{1}{2}$ kg căpșuni, 150 g smintină, zahăr după gust.

Se spală căpșunile într-o sită. Se curăță de codițe, se așază rînduri într-o farfurie de sticlă și între rînduri se presară zahăr pudră. Smintina se servește separat la masă.

La fel se prepară și capșuni cu frișcă.

1124. CIREȘI ÎN ALUAT I — $\frac{1}{2}$ kg cireșe pietroase, 3 linguri făină, 3 lăcuri bere, 1 lingură untdelemn, 2 linguri zahăr pudră, 2 ouă, grăsimi pentru prajit.

Se amesteacă făina, berea, untdelemnul și gălbenușurile. Se bat pîna ce se obține un aluat cu bășici, la care se adaugă albușul spumă. Se moare cireșele în aluat, lasînd codițele afară, și se prăjesc în grăsimea încinsă (ca gogoșele). Se scurg pe hîrtie sugativă sau pe o pungă de hîrtie și se pudrează cu zahăr vanilat.

1125. CIREȘI ÎN ALUAT II — 3 ouă, 200 g făină, 75 g zahăr, 1 bob cușcoare pisată, 125 g vin alb, 200 g grăsimi rare.

Se bat gălbenușurile cu făină fără să rămîină cocoloașe. Se adăugă zahărul, cușcoara pisată și sarea. Se toarna vinul și se bate în continuare. Se moare în aluat cireșele strînse buchetele de 4—5 și se prăjesc în grăsimea încinsă.

La fel se pot pregăti vișine, piersici, jumătăți de caise și pere.

Observație. Cînd se pune într-un vas mic pentru ca buchetele de cireșe să înalțe în grăsime (ca gogoșelele).

1126. CIREȘI CU CREMĂ — 1 kg cireșe, 250 g zahăr, $\frac{1}{4}$ l lapte, 1 ou, 1 lingură zahăr, $\frac{1}{4}$ lingură amidon de cartofi, 3 linguri nuci sau migdale, coajă de lămie.

Se pun cireșele curățite de codițe și sîmburi în cratiță pe marginea mașinii, cu 200 g zahăr. Se lasă la foc mic 10 minute. Se scot cireșele cu lingura de sîrmă, se scurg și se așază pe o farfurie de sticlă puțin adîncă. Se acoperă cu un sos preparat astfel: se desface am. lăcuț cu o lingură de apă rece și se toarnă în laptele clocotit cu restul de zahăr și coaja de lămie. Se dau cîteva clocote și se toarna fierbinte peste oul crud spart într-un castron, se amestecă și se răcește. După ce sosul a fost turnat peste cireșe se presară cu nuci sau migdale tăiate mărunt și prăjite. Siropul cireșelor poate fi folosit și la prepararea unui compot.

La fel se pot pregăti vișine, caise, piersici, mere, pere.

1127. CIREȘI CU SOS DE VIN — $\frac{1}{2}$ kg cireșe frumoase, $\frac{1}{4}$ l vin roșu, 2 linguri pline cu zahăr, 1 vîrf de lingură scorțișoară, 3 linguri gelatină de coacăze, băscuți.

Se spală cireșele, se șterg și se taie vîrfurile cozelor. Se așază într-un vas de sticlă rotund la foc. Se acoperă cu vin roșu și cu za-

harul amestecat cu scortisoară. Se țin 10—12 minute acoperite cu capac la foc potrivit. Se răcesc și se scot din sirop. Se pune siropul din nou pe foc să scadă la o treime, se adaugă gelatina de ciocane, se toarnă peste cireșe și se servește cu biscuiți.

La fel se pot pregăti vișine, pere.

1128. COMPOT DE CAISE — 1 kg caise, 250 g zahăr

Din zahăr și un pahar mare de apă se fierbe un sirop bine legat. Se pun jumătățile de caise și se dau câteva clocote la foc moale. Se servește bine răcit.

1129. COMPOT DE CAISE SPECIAL — 1 kg caise, 350 g zahăr, 1/2 lămie.

Se rup caisele în două și peste jumătățile de caise se toarnă zeama de lămie. Din zahăr și un pahar de apă se fierbe un sirop foarte legat, se dă de parte și când s-a răcit puțin se pun caisele. Se fierb 5 minute pe foc foarte iute. Se scot cu lingura de sîrmă și se scurg bine. Siropul se pune din nou la fiert cu zeama lăsată de caise și se leagă din nou. Se lasă să se răcească și se toarnă peste caise.

Acest compot se folosește la gătirea orezului cu lapte sau a grișului cu lapte.

1130. COMPOT DE CASTANE — 1 kg castane, 200 g zahăr, zeama de la 1 lămie.

Se cresteaza castanele, se pun la cople și se coace. Din zahăr și un pahar cu apă se face un sirop bine legat în care se pun castanele coapte și curățite de coaja și de pielea. Se fierb la foc moale o oră. Se pun în compotieră și se strecoară zeama de lămie deasupra.

Compotul se servește cald sau rece.

1131. COMPOT DE CIREȘE SAU DE VIȘINE — 1 kg cireșe, 200 g zahăr.

Se leagă un sirop dintr-un pahar de apă și zahăr. Se adaugă cireșele spălate și curățite de codițe și se dau în câteva clocote.

Se servește rece.

La fel se pregătește compotul de corcodușe și vișine adăugînd mai mult zahăr.

Observație: Caisele de cireșe se folosesc pentru ceas diuretic. Simbolul se spargă în apă și în un borcan se toarnă zeama ca să se mărească. După 20 de zile se adaugă lăbna împede într-o sticlă și se folosește la aruncarea prajiturilor.

1132. COMPOT DE GUTUI — 1 kg gutui, 250 g zahăr

Se fierbe zaharul cu un pahar cu apă și cînd siropul s-a legat se taie felii gutuii curatite de coajă și simbari și se pun în sirop. Se fierb pînă se moale, apoi se lasă să se răcească.

1133. COMPOT DE MERE — 1 kg mere, 250 g zahăr, scorțișoară sau coajă de lămie.

Se pregătește la fel ca și compotul de gutui, dar se adaugă în plus scorțișoara nepisată sau coaja de lămie tăiată.

1134. COMPOT DE PERE CU CODIȚE — 1 kg pere, 250 g zahăr, 1 bucăcă scorțișoară, 1 pahar cu vin.

Se aleg pere tari, toate cu codițe. Se curăță, se taie în două în lung. Codița se taie cu atenție pe mijloc fără a fi ruptă. Se scot simburii. Se pun la fiert perele într-un sirop bine legat din zahăr și două pahare cu apă, împreună cu scorțișoara ruptă bucățele (nu pisată). Se fierb pînă ce perele se moale. Se pune în compotiera. Siropul se leagă mai departe adăugînd vinul. Se răcește și se toarnă peste pere înălturînd scorțișoara.

1135. COMPOT DE PRUNE — 750 g prune, 4 linguri zahăr, coajă de lămie.

Se prepară la fel cu compotul de caise (v. rețeta 1129).

1136. COMPOT DE PRUNE USCATE — $\frac{1}{2}$ kg prune uscate, 4 linguri zahăr, coajă de lămie.

Se spală prunele și se țin în trei pahare de apă 2—3 ore. Se fierb în aceeași apă, adăugînd zahărul și coaja de lămie tăiată bucățele.

1137. CREMA DE FRUCTE — 75 g fructe zaharate tăiate mărunt, 2 linguri rom, 4 albușuri, 100 g zahăr pudră, 120 g migdale curățite și cîșnite, 2 linguri lapte, 200 g pișcoturi, 1 ceșcuță sirop, 150 g frișcă.

Se stropesc fructele zaharate cu o lingură de rom. Separat se freacă albușurile cu zaharul pudră pînă ce se fac crema. Se adaugă migdalele, laptele și fructele zaharate. Se pune compoziția într-o formă tapetată cu pișcoturi stropite cu sirop și restul de rom. Se lasă o ora la rece. Se rastoarnă pe farfurie și se servește cu frișcă.

1138. FLORI DE SÂLCIM SAU DE SOC ÎN ROCHITE GALBENE — 750 g flori de sâlcim sau de soc, 1 pahar vin, 4 ouă, 125 g făină, 150 g unt, sare, zahăr pudră.

Se pregătesc ca și merele în rochițe (v. rețeta 1149).

1139. GOGOȘELE CU PRUNE — 1 kg prune, 100 g făină, 2 ouă, 1 linguriță coacăș, 175 g untdelemn, sare.

Se pregătesc ca pierstiile în aluat (v. rețeta 1133)

1140. CUTII COMITE — 4 puturi mari, 1 lingură nucă tăiată mărunt, 2 linguri marmeladă, 1 linguriță stafide, zahăr pudră.

Se spală și se șterg gutările. Se scobesc mai adânc la un capăt și se curată simbul și partea carnoasă. Se amestecă nucile cu irinada și stafidele și se umple guturile. Se așază în tava și se coc la foc potrivit. Se servesc căldute, pudrate cu mult zahăr.

La fel se pot pregăti merele coapte.

1141. MERE ÎN ALUAT — 1 aluat de clătite, 1 kg mere, 2 linguri zahăr pudră, 150 g untdelemn.

Se curată merele și se taie felii. Se înmoaie în aluat (v. rețeta 1133) și se prăjesc în untdelemn fierbinte.

Se presară cu zahăr.

1142. MERE PE CANAFEA — 1 kg cozonac, 150 g zahăr, 4 mere, 1 lingură marmeladă, 1 lingură rom, 100 g frișcă.

Merele curățite de coajă și simbul se fierb într-un sirop bine făcut preparat din zahăr și 1/2 pahar cu apă. Se scot și se scurg. Siropul rămas se leagă din nou, se da deoparte și se adaugă romul. Când siropul se streșese bine felurile de cozonac, așază pe o farfurie. Pe fiecare felie se pune un măr. În restul de sirop se desface marmelada cu care se înbracă merele. Se pot garnisi și cu câte un moț de frișcă.

Se servesc reci.

La fel se pregătesc pierstiile și pranele.

1143. MERE CU CREMĂ DE VANILIE — 4 mere mari, 150 g zahăr, 1 lingură marmelada de caise. Crema: 2 ouă, 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte, 25 g unt, 2 linguri zahăr.

Se scot simbul și merelor cu aparatul special se curată de coajă și se taie în două (în lipsa de aparat se curată întâi de coajă și pe urmă de simbul). Se pun merele să se moaie într-un sirop bine legat, preparat din zahăr cu 1/2 pahar cu apă. Se scot și se scurg. Se prepară o cremă de vanilie (v. rețeta 1078) subțire și se lasă să se răcească. Se așază merele pe o farfurie, se toarnă crema rece. Separat se mai da în 2—3 locote zeama lăsată de mere, se amestecă cu marmelada de caise și cu siropul în care au fiert. Se răcește și se toarnă împrejurul merelor.

Se servesc reci.

1144. MERE LA CUPTOR — 8 mere potrivite, 150 g zahăr, 1 lingură marmeladă, 100 g zahăr pudră, 3 linguri pesmet, 3 ouă, 50 g nucă, 25 g unt, 1 linguriță scorțișoară.

Se face un sirop din zahăr și un pahar cu apă în care se pun merele curățate de coajă și de sâmburi. Se scot și se scurg bine. Se umple merele cu marmelada amestecată cu nucă puțin prăjită și tai mică. Se unge forma cu unt. Se așază merele umplute și se toarna peste ele un sos făcut din 100 g zahăr pudră frecat bine cu gălbenușurile pesmetul, albușurile batute spumă și scorțișoara. Se coace până se rumenesc.

La fel se pregătesc găluțele cu deosebite răsunet. Se curăță de coajă se taie în două și se curăță bine toată partea tare.

1145. MERE LA CUPTOR II — 8 mere mari, 25 g unt, 2 linguri zahăr, 1 linguriță scorțișoară.

Se scoate cu atenție mijlocul din alune împreună cu coajă și sâmburi. Se umple merele cu zahăr amestecat cu puțină scorțișoară bine pisată și se așază într-un gâten de sticlă uns cu puțin unt. Se dau la cuptor până ce se coc.

1146. MERE LA CUPTOR CU SOS MIER — 8-10 mere mari, 50 g unt, 1 lingură făină, 1 ceașcă lapte, 2-3 linguri zahăr.

Se curăță merele, se scobesc cu o linguriță, se scot sâmburii. Se așază într-o tavă și peste ele se toarna un sos preparat din unt, făină, lapte și zahăr. Se coace la cuptor acoperite, punând o altă tavă drept capac, până când merele se mure.

Se servesc calde

1147. MERE CU DULCEAIA — 8 mere mari, 8 linguri zahăr, 2 ouă, 3 linguri făină, 3 linguri drojdie, 25 g unt, coaja de lămie.

Se scobesc merele și se umplu cu un amestec făcut din două linguri de zahăr batut cu albușurile trei linguri de apă, gălbenușurile și la urma lăini și drojdie. Se așază merele într-o formă unsă cu unt se dau la cuptor 20-30 minute, apoi se opăresc cu un sirop făcut din restul de zahăr, două cești cu apă și coaja de la o lămie.

Se servesc reci

1148. MERE TOBNITE — 1 kg mere roșii, 200 g marmeladă de caise, 150 g zahăr pudră, 25 g unt.

Se curăță merele întregi într-un de sâmburi apoi de coajă. Se taie în felii rotunde de 1 cm grosime. Se unge cu unt o formă rotundă de puțin și se toarnă un strat subțire de marmeladă de caise bine amestecată cu câteva linguri de apă pe fundul ei. Se așază alternativ un rând de felii de mere, un rând de marmeladă, măsurând de fiecare dată diametrul cercului din

treia se întine în sfârșit o măruta. Se pudreaza cu zahar și se acopera. Se da la cuptor și când merele s-au muiat se ridică capacul și se mai ține 10 minute.

1149. MERE ÎN ROCIILE GALBENE — 750 g mere, 1 pahar cu vin, 4 ouă, 125 g făină, 150 g unt, zahăr pudră, sare.

Se pregătește un aluat subțire din vin, făină, puțină sare și ouă. Acest aluat se moaie rondele de mere și se prăjesc în unt. Se scurg și se pudrează cu zahăr.

1150. MERE SAU LERE CU SOS DE VANILIE — 8 mere, 200 g zahăr, cremă de vanilie subțire.

Se curată merele de coajă, se taie în două, se scot simburii și se taie în 15 minute acoperit într-un sirop legat preparat din zahăr și un pahar cu apă. Se scot și se scurg bine. Se acopera cu un sos de vanilie și rețeta 1078 amestecat cu siropul rămas de la fierul merelor, legat din nou pe foc.

Se servesc reci.

1151. MERE ADALAT — 8 mere, 1 lingură zahar tos, 6 linguri zahăr pudră vanilat, 3 albușuri.

Se pregătește un compot de mere foarte sczut, cu trei linguri zahăr tos. Se pun merele într-o formă graten și se acopera cu albușurile bătute spuma tare amestecate cu zahărul pudră. Se dă la cuptor. Sub pînă se întărește albușul și se servesc imediat.

1152. MERE ÎNȘIERATE CU FĂINĂ — 8 pere, 150 g zahăr, 1/2 baton de vanilie, frișcă.

Se curată perele, se taie în două și se scobesc ușor. Se fierb în sirop 10-12 minute. Se lasă să se scurgă și se acoperă cu frișcă.

1153. PIERSICI ÎN ALUAT — 250 g făină, 2 ouă, 1 lingură untdelemn, sare, 1/2 kg piersici, 150 g zahăr, 1 pahar coniac, 100 g grăsimi, zahăr pudră.

Se amestecă făina cu untdelemnul, 1/2 pahar de apă, puțină sare și galbenușurile și se lasă aluatul 2 ore să se odihnească. Se adaugă puțină bășurde spumă. Din acest aluat se întind o foaie din care se taie rondele cu un pahar de apă. În mijlocul fiecărei rondele se punătați de piersici tăiate o oră în zahăr și coniac. Se acoperă cu a doua foaie de aluat, se prăjesc în grăsimi și se servesc calde, presărate cu zahăr pudră.

La fel se pregătesc și caisele.

1154. PIERSICI ÎN COZONAC — 1/2 kg cozonac de la brutarie, 200 g zahăr, 1/2 kg piersici, 1/2 pahar rom, sirop pentru prăjit.

Se taie cozonacul în felii de 1 cm grosime. Căroni li se dă forma de epungă prin tăierea marginilor. Se pudreaza cu zahăr și se

caramelizează cu o lopătică întinsă în foc și plimată deasupra zahărului. Se așază ca o ciupă pe o farfurie mare rotundă.

La final se pun jumătățile de pere și stropite cu rom și luate 10 minute în sirop.

1155. PIREU DE MERE CU BISCUȚI — 1 kg mere, 4 linguri zahăr, 1 linguriță scorțișoară, 50 g biscuiți, 25 g unt.

Se face un pireu gros de mere, care se amestecă cu scorțișoară și unt. Când s-a îngroșat, se pune zahărul. Se lasă la rece și se servește cu biscuiți întinși pe margine.

La fel se pregătește pireul de prune și cel de caise. Se amestecă însă cu câteva nucii prajite, pisate.

1156. PORTOCALII ÎN LĂPT — 2-3 portocale mari, 4 linguri zahăr, 2 ouă, 1 lingură untdelemn, 1/2 lingură făină, 200 g unt, zahăr pudră.

Se taie portocalele felii late de 1" și cu se curăță de coajă, se presară bine cu zahăr și se lasă să stea o oră. Din untdelemn, ouă și făină se face un unt ca de clănte prin care se trec felii de portocală și se prăjesc în unt încins. Se presară cu zahăr pudră și se servesc imediat.

1157. FRĂMÎTURĂ CU PIERNICI CRUDE — 800 g piernici, 2 lămpi, 2 linguri mere, 1 lingură alune pisate, 4 linguri fulgi de ovă, 3 linguri rom, 50 g biscuiți.

Se amestecă totul și stropește cu zeama de lămie și romul se adăugă în coaja de lămie și se lasă la răcit 2 ore. Se servește cu biscuiți.

1158. SALATA DE FRUCTE — 1 torchestan mic, câte 1/2 kg din cirelele de fructe de sezon, 1/2 pahar zahăr pudră, 1 lingură drojdie de pâine, 1 pahar de coniac, un lichior oarecare sau un vin vechi parfumat.

Se spală fructele, se curăță de coajă și se trece în cubulețe. Se așază într-o compotieră un rând de fructe, un rând de zahăr și deasupra se toarna alcoolul. Se acoperă ca să-și pastreze aroma. Se ține la frigider 2 ore.

1159. SALATA DE FRUCTE CU FRISCA — 1 pepene galben mic, 1/2 kg piernici, 1/2 kg mere, 1/2 kg zahăr, 1/2 kg pere, 1/2 kg struguri, 1 ceașcă rom, 1/2 kg frișcă.

Se taie fructele în cubulețe, se presară cu zahăr, se si pesc cu rom și se lasă la rece o oră. Se așază fructele în mijlocul farfuriei și de jur împrejur se pune frișca batută cu zahăr.

1160. SALATA DE FRUCTE DE IARNĂ — 1 pofincă, 1/2 ceașcă zahăr pudră, 2 linguri gelatină de coacaze, 1 borcan compot de cireș, 1 linguriță nucii tăiate, 2 mere, 50 g stafide, 100 g frișcă.

Portocala tăiată feluțe subțiri se amestecă cu zahărul cireșele din compot, merele tăiate cubulețe, stafidele opărite, gelatina de

se acaze și murele. Se așază într-un castron. Se acoperă cu fașcă.
Se ține la rece o oră.

1161. SALATA DE PEȘCE GALBEN 1 pește, 3 linguri zahăr,
2 linguri rom.

Peștele tăiat cubulețe se presară cu zahăr și rom. a.c. se ține
8 ore la rece.

1162. SARMĂ DE CAPSUNE 1 kg căpșuni, 100 g zahăr, 3 albușuri,
100 g zahăr pudră, biscuiți.

Se dau căpșunile cele mai frumoase se presară cu zahăr și se
le tăgădes. Se bate albușul spumă și se pune treptat zahărul
până batini mereu. Se adaugă și căpșunile măzdrăbite se amestecă
și se lăsa ca o spumă. Se așază pe o fașcă se decorează cu
capșunile răsate și cu puțin cacao. Se decorează și cu biscuiți
la fel se pregătesc și sarmale de fasole, de zmeură și de
vișne.

1163. SARMĂ DE CUPURI 3 guri mari și bine coapte, 3 albușuri,
zahăr pudră, coajă de lămâie.

Cupurile curățate foarte bine se curăță și treptat prin saramă se an-
cizează cu aceeași cantitate de zahăr pudră amestecată cu o cantitate
mică de lămâie și cu albușurile batute spumă pentru a obține o
masă zămoasă care se ține pe lingură. Se așază grăbișor pe o fașcă. Se
acoperă cu o țesătură sau cu un cântar se pudrează cu zahăr și se usucă în cuptor
la 100°C.

La fel se pregătesc și sarmale de mere.



Prajituri diverse. sufleuri dulci. sarlote



PRAJITURI DIVERSE

1164. ALFAZAR — 250 g zahăr, 250 g nucii, 2 albuşuri, 300 g unt, 2 linguri cacao, $\frac{1}{2}$ pahar zahăr.

Se fierbe până se îngroaşe puţin $\frac{1}{2}$ pahar zahăr, tre linguri de apă şi cacao. Se lasă să se răcorească această cremă şi se pune puţin câte puţin în unt.

Se amestecă 250 g zahăr cu nucile date prin maşină şi cu albuşuri, e bătută spuma. Se alege o coală de pergament şi cu mîna uscată se întinde o foaie lungă cu un plumb de chet şi lăta de 15-20 cm. Se pune crema cu lingura pe marginea din stînga şi ridicînd pe grîngarul uscat de nucii îmbrică crema de cacao. Se lasă la rece să stea cel puţin o oră. Se pudrează cu cacao printr-o sită.

1165. BASTONAŞE SARATE — 250 g unt, 2 ouă, 40 g zahăr pudră, 20 g sare, 100 g frişcă lichidă, $\frac{1}{2}$ kg făină.

Se amestecă untul, un ou, zahărul, sarea şi frişca într-un cistron sau pe plinşeta. La sfîrşit se adaugă făina. Se întinde aluatul într-o foaie subţire de $\frac{1}{2}$ cm. Se taie bastonaşe subţiri de mărimea unei ţigaretă. Se ung cu ou, se coc la foc potrivit. Se servesc la cald.

1166. BEZELI — 5 albuşuri, 300 g zahăr pudră.

Se băt albuşurile spuma, apoi treptat, treptat se adaugă zahărul cu lingura bătînd mereu. Cînd spuma se ţine singură pe tel şi a

devenit lucioasă, se pune într-un cornet de pinza sau de hârtie și se toarnă miel, grâna sa se distanțate, pe o coadă de hârtie, albaștră, se ține pe oșul unei țevi. Se ține 2-3 ore în cuptorul cald să se usuce fără a se îngălțeni. Se scoar cu cutitul de pe hârtie.

Se pot servi două câte două, gustând fundul și umplându-le cu ciocolata sau cu frișcă. De asemenea se pot face și bezele cu mai multă adăugând în spuma bătăta cu zahăr la pahar de miel la ale.

Se mai pot scoar cu îngălțata la mijloc și se umple cu frișcă sau marmeladă de mere.

1167. BEZELE CU ÎNGĂLȚATĂ — 5 albușuri, 300 g zahăr pudră, îngălțată, frișcă.

Se prepara în compoziția ca în rețeta 1166. Se fac grămașoare de marmelada unui ou, se coc, se scobesc la mijloc și se umple cu o îngălțată. Se lipesc două câte două, iar în dreptul lipiturii se acoperă cu frișcă, turnată cu sprâțul.

1168. CAP NEGRI — 200 g orez, 1 l lapte, $\frac{1}{4}$ baton vanilie, 150 g zahăr, 2 linguri smântână, 125 g ciocolată, 25 g unt, 100 g frișcă bătută.

Se fierbe orezul cu laptele aromat cu vanilie și amestecat cu zahărul. Se adaugă smântâna. Se toarnă într-o formă de sașanță udată cu apă. Se rastârna și se acoperă cu un strat de ciocolată minată cu o lingură de apă caldă și amestecată cu 25 g unt. Se garnisește cu un turban de frișcă bătută.

1169. CARIOFI DE CIOCIOLATA — 500 g pesmet, 2 ouă, 150 g unt, sirop din 15 bucățele de zahăr, puțin rom, 4 batoane ciocolată, 1 ceașcă lapte, cacao.

Untul, ouale și siropul se freacă bine, se adaugă pesmetul, laptele, romul și ciocolată minată. Se fac mingi mici de forma cartofilor și se tăvălesc în cacao.

1170. CUIB DE VIEȘPE — 250 g făină, 2 ouă, 20 g drojdie, 100 g unt, 1,150 l lapte, 300 g zahăr, coajă de lămie.

Se înmoaie drojdia cu 0,150 l lapte și zahăr și se lasă să crească. Se face un aluat de cozonac din făină, oua, lapte cald și drojdie dospită. Se lucrează bine aluatul și se lasă la crescut 30 minute. După aceea se întinde o foaie pe o pânză presărată cu făină, se umezește cu untul topit, se răsucește în forma de sul, se taie în bucăți de două degete grosime, care se așază distanțat cu partea tăiată în sus, pe o tavă unsă cu unt. Se coc în cuptor la foc potrivit.

Între timp se prepara un sirop subțire din lapte și zahăr. În lipsa de lapte siropul se face și cu apă. Când aluatul s-a copt, se toarnă pe deasupra siropul cald, aromat cu coajă de lămie. (pozi-

se lasa sa se răcească. Aluatul absoarbe tot siropul și cînd se răcește se scot bucățile din tava pe o farfurie

1171. DESERT RAPID — 1 lingură făină, 1 lingură zahăr, 1 galbenou, 2 cești lapte fierbinte, aromă după gust, cu lămie, portocală, vanilie sau rom.

Se amestecă totul bine. Se fierbe 15 minute într-o oală acoperită sau la cuptor fierbinte. Amestecul bine prins se răstoarnă pe o farfurie, se pudrează cu zahăr și se servește fierbinte

1172. GOGOȘILE CU CREMA — 500 g făină, 100 g untdelemn, 1 bucată zahăr, 5 ouă, cremă de vanilie.

Se fierbe untdelemnul cu 100 g apă și zahărul. Cînd clocotește, se toarna făina cernută, amestecînd ea pe o mamaligua pînă se desface de cratita. Se răcește, se adaugă ouăle unul cîte unul și se amestecă după fiecare ou foarte bine. Nu se pune oul următor pînă ce primul nu a fost complet absorbat în compoziție. Se toarna gogoșile cu un cornet într-o tavă foarte uscată, fără făină sau grăsime. În tîpsa de cornet, se pot așeza cu o linguriță. Se coace 20-25 minute în cuptor bine încălzit. Primele 15 minute nu se deschide cuptorul. Se scot cu grijă ca să nu se sfărîme. Se răză pe o farfurie întinsă să se răcească. Se taie cîte un capel și se umple cu o cremă de vanilie (vezi rețeta 1077)

1173. CRIS CU FRISCA — 1 l lapte, 100 g zahăr, sare, vanilie, 100-125 g griș, 5 foi de gelatină, 50 g ciocolată, 200 g fructe, fructe sau dulceață (facultativ).

Se fierbe laptele cu zahăr și vanilie. Se adaugă grișul în ploaie și se lasă să fiarbă 15 minute amestecînd mereu. Se răcește pe foc. Se amestecă cu gelatina dizolvată în puțină apă caldă. Se toarnă într-o formă, se lasă să se răcească și se răstoarnă. Se acoperă cu fructe peste care se rade ciocolată

Se poate garnisi cu fructe din dulceață

1174. CRIS CU LAPTE SI CU SIROP DE FRUCTE — 1/4 l lapte, 1 pahar griș, sare, 3 linguri zahăr, 1 pahar sirop de fructe

Se amestecă pe foc laptele cu zahărul și puțină sare. Cînd clocotește se toarna grișul în ploaie și se lasă să fiarbă 15 minute. Se răstoarnă grișul fierbinte (nu trebuie să cugă) într-un castron sau într-o formă ȳdata cu apă rece. După ce se răcește, se ține la gheață. Se răstoarnă și se servește cu sirop de fructe

1175. CRIS IN PATRATIE — 1/2 l lapte, 200 g griș, 2 linguri zahăr, 1 linguriță scorțișoară, 1 lingură zahăr pudră, 100 g untdelemn.

Se fierbe laptele cu zahărul și cu un pahar de apă. Se toarnă grișul în ploaie și se amestecă bine pînă ce se îngroașă. Se ras-

toarnă pe un fund udat și se întinde într-un strat de 1 cm grosime. După ce s-a răcit bine grăul, se taie patratele care se prăjesc în grăsime încinsă. Se pudrează cu zahăr și scorțișoară.

1176. CĂRIFFE — 150 g unt sau margarină, 100 g zahăr pudră, 200 g făină, 1 lingură rom, 100 g miez de nucă pisat. Crema: 100 g zahăr, 100 g unt, 1 lingură cacao, esență de rom.

Se freacă untul cu zahărul pînă ce se obține o cremă. Se adaugă făina, nucile pisate sau date prin mașina de nuci și o lingură de rom (romul se poate înlocui cu o lingură de lapte în care s-au pus câteva picături de esență de rom). Se face un aluat care se întinde într-o foaie groasă cît muchia unui cuțit și se taie rondelle cu un pașarel. La jumătate din rondelle se scoate mijlocul cu un degetar. Se coc într-o tavă. Cînd sînt coapte, rondellele întregi se ung cu cremă și se acopera cu cele gaurite.

Pentru cremă se freacă bine zahărul cu untul pînă se obține o spuma. Se adaugă cacao, se freacă din nou și se pun câteva picături de esență de rom.

1177. HALVA HERCULEA — 2 linguri cu vîrf de făină, 3 linguri unt-delema, 10 nuci, 1 pahar zahăr.

Se încinge untdelemnul și se adaugă făina. Se amestecă tot timpul pînă cînd făina se zăbovește și capătă o culoare cafenie deschisă.

Se prepară un sirop fierbinte și subțire din zahărul fiert în trei pahare cu apă. Se toarnă siropul puțin cîte puțin peste făină, amestecînd mereu pînă ce făina îl absoarbe tot și se obține un aluat tare ca o mînașgă. Se taie cu lingura și se fac torte mici, ovale care se așază pe o farfurie. Pe fiecare se pune cîte o jumătate de miez de nucă și se presară cu zahăr tos.

1178. "JEFFIN ȘI RAPID" — 100 g făină, 100 g zahăr, 1 lingură rasă gros coajă de lău 1 lamie, 2 oua, 1 ceașcă lapte, 130 g unt, sare, sirop de fructe.

Se topesc 100 g unt pe baia de apă, se amestecă cu zahărul, ouale, făina, laptele, grăul, coaja de lămie și puțina sare. Se coace la foc potrivit, într-o forma unsă cu unt. Se încearcă dacă s-a copt vîrînd un cuțit la mijloc. Dacă cuțitul este umed, prăjitura nu este încă coaptă. Se servește cu un sirop de fructe.

1179. INIMI DE CIOCOLATA — 3 albușuri, 140 g zahăr pudră, 160 g migdale, 50 g ciocolată, 40—60 g făină, glazură de ciocolată sau marmeladă.

Se bat două albușuri spumă. Se amestecă cu ciocolată rasă, zahărul, migdalele necurățite de piețiță, dar pisate, și făină, cît să se poată întinde o foaie de grosimea unui fir de par. Se taie foaia în

una de marmeladă. Se ung cu albuș batut. Se așază într-o tavă unsă și se coace. Când s-a răcit se ung cu o glazură de ciocolată sau se lipesc două câte două cu marmeladă sau gelatină.

1180. CHEC ALB — 5 albușuri, 180 g zahăr pudră, 80 g nuci, 50 g coajă de portocală zaharată, 50 g stafide, 50 g făină, 25 g unt.

Se bat albușurile spumă. Se adaugă zahărul, nucile tăiate foarte subțire, coaja de portocală tăiată fin, stafidele curățate la apă și 50 g unt proaspăt mădat pe marginea plitei. Se toarnă compoziția într-o formă de chec unsă cu restul de unt și se coace la foc potrivit 40 minute. Se taie a doua zi.

1181. CHEC I — 250 g făină, 250 g zahăr pudră, 250 g unt, 150 g rom, 200 g stafide, 100 g fructe zaharate fără sîmburi, 8 ouă, 1/2 lămie, 1/2 baion vanilie, sare.

Stafidele spălate se pun la macerat în rom cu bucățele de vanilie. Se amesteacă untul într-un castron pe baie de apă, ca o cremă. Se adaugă zahărul și sarea amestecînd bine și ouăle unul cîte unul, iar la sfîrșit taina proaspăt cernută. Se lucrează bine compoziția rîndînd cu lingura aplatul pentru a lăcrăsi. Se adaugă romul cu stafidele zeama de lămie cu fructele zaharate tăiate marunt. Se coace o oră la foc potrivit într-o formă unsă cu unt și tapetată cu hîrtie. Dă unsă. Checul este mai pufoș dacă albușurile se adaugă batute spumă.

1182. CHEC II — 250 g făină, 50 g unt (din care 50 g pentru unsă formă și hîrtie), 150 g zahăr, 2 ouă, 1/2 pahar lapte, 1 lingură rom, 1/2 pachet praf de copt, 100 g nuci curățite, 50 g stafide, 50 g rahat.

Se amestecă untul și zahărul 30 minute. Se adaugă pe rînd ouăle întregi, laptele, făina, stafidele, romul, praful de copt, nucile tăiate și rahatul tăiat cuburi mici. Se coace în formă de chec unsă și puștată cu taina, acoperind cu hîrtie unsă.

1183. CRIS CU LAPTE CU CARAMEL — 4 linguri rase de gris, 7 linguri zahăr, 1/2 l lapte.

Se pun trei linguri de zahăr într-o cratiță să se ardă pe foc mic, amestecînd mereu, pînă ce zahărul se topește și capătă culoarea castanie. Se ia cratița de pe foc și se învîrtește în toate sensurile pînă ce marginile și fundul ei s-au uns cu acest caramel.

Separat se fierbe laptele cu restul de zahăr. Când fierbe, se pune și șal în ploaie amestecînd mereu ca să nu se facă cocloaze. Se fierbe 15 minute. Când compoziția s-a îngroșat, se toarnă peste zahăr ars și se dă la rece. După ce s-a răcit, se răstoarnă pe o farfurie. Dacă în cratița a mai rămas zahăr ars, se pune o ceșcuța de apă și se fierbe pînă se topește zahărul. Acest sirop se toarnă peste gris.

1184. OREZ CU LAPTE SI DE CAISĂ — 1 l lapte, 6 linguri zahăr, 200 g orez, 1 praaf vanilie, dulceață de vișine

În laptele fierbent se toarna orezul bine spălat și praful de vanilie și se lasă să fiarbă până ce se umflă. Se adaugă zahărul. Când orezul este fiert se rastorna și se garnisește cu mărgele de dulceață.

Se poate înlocui orezul cu 200 g tălci și în acest caz se servește cu dulceață.

1185. OREZ CU LAPTE SI COMPOT DE CAISE — 130 g orez, 1 l lapte, sare, $\frac{1}{2}$ baton vanilie, 125 g zahăr, 2 ouă, 50 g unt, 1 lingură pesmet

Se fierbe orezul în lapte cu sare și vanilie. Când este aproape fiert, se adaugă zahărul se lasă să scadă, se dă deoparte și caldă, se adaugă galbenușurile unul câte unul și albușurile batute spuma. Se presară cu pesmet o formă unsă cu unt și se așază orezul. Se coace în cuptor încins 30 minute și se rastorna pe o farfurie, stând puțin acasă. După ce s-a răcit se garnisește cu compot de caise (v. rețeta 1129).

1186. OREZ CU LAPTE SI MERE VOIAVIE — 5 mere mari, 100 g zahăr, $\frac{1}{2}$ baton vanilie, 4 linguri orez, $\frac{1}{2}$ l lapte, 4 bucați zahăr, 4 o. a., 2 linguri gem de caise, 50 g zahăr pudră, 30 g unt.

Se face un sirop legat din $\frac{1}{2}$ pahar cu apă, zahăr și vanilie. Se adaugă merele curățate de coajă și simburii tăiate felii rotunde de $\frac{1}{2}$ cm grosime. Merele murate se scot și se scurg, siropul se răcește. Se fierbe 20 minute orezul în lapte cu cele patru bucați de zahăr. Galbenușurile se desfac în sucul lăsat de la mere și se toarnă în orezul fiert. Se unge o formă cu unt în care se așază orezul în forma de mărțișă. Împrejur se pun merele murate în sirop, iar de sus, pe merelor albușurile batute spuma și amestecate cu zahărul pudră. Se dă la cuptor cald 6—8 minute. Se scot din cuptor și se ung cu gem de caise.

Se servesc în formă

1187. LAPTE DE PASARE — 1 l lapte, 3 ouă, 4 linguri zahăr, coajă de lămâie rasă, $\frac{1}{2}$ baton vanilie, sare.

Se fierbe laptele cu vanilia, coajă de lămâie și puțină sare. Separat se bat albușurile spuma. Se ia câte o lingură de albuș și se pune în laptele care clocotește. Albușul trebuie să fiarbă și pe o parte și pe cealaltă, însă nu mai mult de 1 minut. Se scot albușurile cu lingura de sîrmă și se pun într-un castron. După ce a fiert tot albușul, se lasă laptele să se răcească puțin. Se freacă galbenușurile cu zahărul și se toarnă laptele puțin câte puțin. Aceasta compoziție se fierbe pe foc moale, amestecînd mereu, până ce începe să se îngroașe. Se toarnă printr-un albușuri astfel încît aceștia să rămână albe și se servește rece.

1188. LIMBI DE FINICA — 250 g zahăr pudră, 500 g făină, 250 g fructă nebălută, 1 pachetel zahăr vanilat, 8 albușuri.

Zahărul, făina și șea lichidă și zahărul vanilat se pun într-un castron și se bat bine cu o lingură. Când compoziția este bine bătută, se amestecă cu albușurile spumă adăugate puțin câte puțin, pînă cînd se încorporează total în compoziție. Se pune într-un cornet și se toarna basterușe cît mai subțiri pe o tavă unsă ușor cu ceară de albine. Se coc la foc iute.

1189. MERE JAPONeze — 10 mere, 125 g orez, 500 g lapte, 150 g zahăr, 2 gălbenușuri, 125 g marmeladă.

Se curăță și se scobesc de simburii șase mere. Se fierb în puțin apă atît cît să intre furculița în ele, adăugînd în apă 100 g zahăr. Se scot merele și se lasă să scada apa. Se toarna peste marmelada și peste celelalte patru mere ramase, curățate și tăiate.

Se fierbe orezul cu lapte și restul de zahăr. Cînd s-a răcit se amestecă cu marmelada și se leagă cu două gălbenușuri. Se întinde orezul într-o tavă potrivită și se așază merele în jurul lui. Se arde atît cît să se vada. S'împart merele cu marmelada și se dau la cuptor.

1190. MENCION — 2 ouă, 2 linguri smîntînă, $\frac{1}{2}$ linguriță otet, făină cît cuprinde, untdelemn pentru prăjit, zahăr pudră.

Se bat ouale într-un castron cu otet și puțină făină. Se adăuga smîntîna, apoi iar la sa amestecînd bine. Se rastoarnă compoziția pe planșeta și se frămîntă cu făina. A uatol nu trebuie să fie prea vîntos. Se lasă să se odihnească 30 minute apoi se întinde ca să iasă o foaie groasă cît mîchta unui cutit. Se taie cu ruleta fișă de 2 cm lățime și 6—7 cm lungime. Se crestează fiecare fișă la mijloc în lungime și se trece un capăt prin creștătură, în așa fel ca să para înodată. Se prăesc în untdelemn încins. Nu se pun mai mult de 4—5 munciunele la prăjit o dată, deoarece ele se unesc și se rup dacă nu au loc. Se scot pe o hîrtie albă și se pudrează fărînguț cu zahăr. Se așază pe o farfurie după ce s-au scurs de grăsime.

1191. OREZ CU CREMĂ DE VANILIE — $\frac{1}{2}$ l lapte, $\frac{1}{2}$ baton vanilie, sare, 3 ouă, 6 linguri zahăr, 1 lingură făină, 125 g orez, fructe din dulceață.

Se fierbe orezul într-un litru de lapte cu puțină sare. Cînd orezul este aproape fiert, se adăuga trei linguri de zahăr. Se rastoarnă într-o formă și se lasă să se racească.

Se prepară o cremă din trei ouă, restul de zahăr, făină desfacută în $\frac{1}{2}$ l lapte, în care s-a tăiat în bucățele batonul de vanilie. Se fierbe crema pe baia de apă și cînd este legată — nu prea tare —

se trece prin sită peste orezul din formă, răstarnat pe o farfurie
Se dă la rece.

Se poate garnisi cu căpșuni sau cu alte fructe din dulceață

1192. OREZ CU MERE I — 125 g orez, $\frac{1}{2}$ l lapte, $\frac{1}{2}$ kg mere, 3 linguri zahăr, 50 g unt, $\frac{1}{2}$ linguriță scorțișoară sau coaja de lămâie, sare, 1 lingură pesmet.

Se dau merele prin razătoarea cu gauri mari și se amestecă cu scorțișoara sau coaja de lămâie și zaharul. Se fierbe orezul cu $\frac{1}{2}$ l lapte și cu puțină sare. Se amestecă orezul fierț cu merele și se coace într-o formă unsă cu unt și presărata cu pesmet, adăugind deasupra restul de unt.

Se servește cald sau rece.

1193. OREZ CU MERE II — 150 g orez, 100 g zahăr, 500 g mere, 50 g unt, $\frac{1}{2}$ l lapte, coaja de lămâie sau de portocală, 4 linguri marinada de caise.

Se fierbe orezul în lapte adăugind zaharul și coaja de lămâie sau de portocală. Merele curățate de coajă și de simburii, se taie felii subțiri și se prăjesc în unt. Se amestecă feliile de mere cu marinada, subțiată cu puțină apă. Se amestecă într-o compoziția un sfert de orez, unul de mere, terminând cu orezul.

Se servește cald sau rece.

94.11 JAPANEZ CU CĂȘIȘI SAU CU VIȘINI — $\frac{1}{2}$ kg brânză de vacă, 3 ouă, 2 linguri zahăr (3 linguri dacă se întrebunțază vișine), pesmet cât cuprinde, untdelemn pentru prăjit, zahăr pudră.

Se amestecă brânza cu găbenurile, zaharul, albușurile bătute spumă și cu pesmet cât este necesar ca să se obțină un aluat potrivit. Se fac pațanăși în care se pun 3—4 cășeșe sau vișine fără simburii. Se prăjesc în grăsime încălășă. Se servește pudruiți cu zahăr.

1195. PAPAIA DE MERE — $\frac{1}{2}$ franzelă veche, $\frac{1}{2}$ l lapte, 2 ouă, 1 kg mere, 4 linguri zahăr, 1 linguriță scorțișoară, 100 g unt.

Se moale franzela tăiată felii în lapte batut cu ou. Se cirtăță necle se rad pe o razatoare mare și se acoperă cu zaharul și scorțișoara. Cu o oră înainte de masă se unge bine un grăten cu unt. Se așază alternativ un rând de pîine, un rând de mere, se termină cu pîine. Se pun bucațele de unt deasupra și se coace la cuptor în 45 minute.

Se servește caldă

1196. PISMECIORI — 125 g unt, 125 g zahăr, 250 g făină, 1 ou, 1 lămâie.

Se freacă untul spumă împreună cu zahărul. Se adaugă o parte din făina oul, coaja rasă și zeama de lămâie. Se adaugă restul de

faină. Se framintă bine și se întinde pe o planșetă cu sucitorul o tăie de grosimea unui chibrit. Se taie diferite forme. Se presară cu zahăr tos și se pun la copt într-o tavă, la foc rate. În lipsa formelor se pot tăia cu un pahar pudrat cu făina.

1197. PESMEȚI CU ANASON — 2 pahare lapte, 2 ceșcuțe zahăr, sare, 20 g drojdie, făina cât cuprinde (pentru o cocă mai tare), 50 g anason, zahăr pudră.

Se pregătește un aluat cu drojdie și anason și se lasă două ore să crească. Se împarte în șase părți și se fac șase saluri care se coc în cuptor. A doua zi se taie rondele subțiri. Se rumelesc în cuptor într-o tavă și calzi se pudrează cu zahăr.

1198. PESMEȚI ARDELENEȘTI — 400 g făină, 80 g zahăr, $\frac{1}{2}$ cească lapte, 1 lingură rom, 2 ouă, 10 g drojdie, 30 g anason, 75 g unt (din care 25 pentru una formă, topit, zahăr pudră).

Se face un aluat din drojdie, apă și puțină făină. Se amestecă laptele, untul, zahărul, romul. Se adăuga gălbenușii bătute bine cu albușurile drojdia, făina și se framintă 30 minute ca pâne. Când framintatul este aproape gata, se adăuga anasonul ținut în apă. Se pune aluatul să crească într-o formă unsă. Se lasă pînă ce forma amine gaura de un deget. Se unge cu ou și se coace ca orice cozonac. A doua zi se taie felii subțiri și se prăesc în tavă în cuptor. După ce se răcesc se tavalesc în zahăr pudră. Se așază în cutii de tablă, unde se păstrează.

1199. PESMEȚI RĂSCOLII — 250 g făină, 1 ou, 1 linguriță scorțișoară pisată, 1 pachet zahăr vanilat, 3 linguri zahăr, 125 g unt, sare.

Se așază făina movilită cu o adîncitura la mijloc, în care se pune zahărul frecat într-un castron cu oul întreg, puțină sare, o parte din unt, scorțișoara și zahărul vanilat. Se amestecă ușor fără a se frămînta, ca să se obțină un aluat omogen, care se întinde o singură dată cu sucitorul. Se taie rondele cu gura paharului, se așază într-o tavă unsă cu unt și se coc în cuptor bine încălzit, 12—15 minute. Se scoate tava și cu degetele unse cu unt se rasucesc pesmeții fierbinți.

Se servesc reci, lingă o cremă sau o înghețată.

1200. PENSIVARE ÎMBRĂCĂT ÎN BUZE — 4 chifle, 150 g unt (din care 20 g pentru una formă), 1 pahar cu vin roșu, 1 lingură zahăr, 1 albușuri, 150 g zahăr, 2 linguri marmeladă, $\frac{1}{2}$ linguriță scorțișoară.

Se cîntă chiflele de coaja și se taie felii de 1 cm. Se rumelesc în unt și cînd s'au răcit se ung cu marmeladă. Se așază într-o formă de portelan și se stropesc cu vinul, fierț împreună cu zahărul și scorțișoara. Când au absorbit tot vinul se pun într-o formă unsă cu

sunt acoperite cu albușurile bătute spumă împreună cu zahărul. Se dău la cuptor pînă se amănesc albușurile.

Se servesc calde.

1201. PISCOTURI DIN ALBUȘURI — 250 g făină, 250 g zahăr prărit, 4 albușuri, 1 linguriță de alcool țînut cu coaja de portocale, 30 g unt.

Se frămîntă un aluat nu prea tare din făina amestecată cu zahărul, albușurile puse la un loc și lingurița de alcool. Se pune aluatul într-un cornet ca la șprîțul de garnisat tortele, cu o deschizătură de 1/2 cm. Se toarna pișcoturile pe o tavă unsă cu unt, lăsînd o distanță de 2 cm între ele. Se coace la foc potrivit și se scot cald din tavă.

1202. PISCOTURI PENTRU SAMIANE — 3 ouă, 300 g zahăr pudră, 250 g făină, 1 praf de vanilie.

Se amestecă galbenușurile cu zahăr pudră 30 minute. Se adăuga albușurile bine bătute, se amestecă ușor cu galbenușurile, apoi făina și se amestecă în continuare pînă ce nu se mai vede făina. Se pune compoziția într-un cornet și se toarna, pe hîrtie albă, pișcoturi de mărimea dorită, lăsînd distanță între ele. Se pudrează cu zahăr pudră cernut. Se coace la foc potrivit. Se scot de pe hîrtie cu cuțitul cu multă atenție.

1203. PISAMELE DE MAIOL — 250 g zahăr pudră, 200 g unt, 125 g făină, 125 g mălai, 1 linguriță scorțișoară, sare.

Se freacă untul spumă. Se adăugă zahăr scorțișoară și dinuț făina, sare și se frămîntă un aluat care se întinde într-o foie de 1 cm grosime. Se taie patrate, se așază într-o tavă neunsă și se coace pusa a cu zahăr și scorțișoară.

Se servesc calde.

1204. PRAJITURA DIN ALBUȘ — 130 g unt (din care 30 g pentru uns forma), 4 albușuri, 100 g zahăr pudră, 4 linguri făină, 100 g stafide, 100 g nucă, 1/2 baton vanilie.

Se bat albușurile și se amestecă cu zahărul, vanilia pisată, făina și nucăle pisate și stafidele și untul frecat spumă. Se coace într-o formă unsă cu unt și pudrată cu făină.

1205. PRAJITURA DIN ALUAT FRAGIL CU MARMEIADĂ — 150 g unt, 150 g făină, 3 linguri smîntină, 1 kg marmeladă sau dulceață zahăr vanilat, sare.

Se amestecă untul cu făina, smîntîna și sarea. Se pune aluatul la rece și se taie din el două foi uniform cuțitul. Se scot și se așază pe tavă întoarsă cu fundul în sus, la foc mic. După ce foiele sînt coprite se așază pe masă și se unge o foie cu marmeladă sau

delicața, apoi se acoperă cu cealaltă foaie. Se taie pătrate care se pudrează cu zahăr vanilat.

1206. PRAJITURA CU BOZEA — 300 g făină, 200 g unt (din care 25 g pentru uns forma), 4 linguri marmeladă, 1 lingură oțet, 1 virf de cușt bicarbonat, $\frac{1}{2}$ kg zahăr, 3 ouă, 2 linguri smântină.

Se amesteca untul cu făina, se face o adâncitură la mijloc în care se pune un ou întreg două gălbenușuri smântină două linguri de zahăr, oțetul și bicarbonatul. Se framintă bine. Se împarte coca în două. Se unge tava, se întinde jumătate de cocă, se unge cu marmelada, se acoperă cu restul de cocă. Se dă la cuptor. Când este gata coapta, se bat pe mașină două albușuri cu restul de zahăr, deasupra unei oale cu apă caldă. Se pun două picături de cîțel pînă se întărește. Se taie caldă.

1207. PRAJITURA CU CAISE — 4 ouă, $\frac{1}{2}$ kg zahăr, $\frac{1}{2}$ kg făină, $\frac{1}{2}$ kg caise fără sîmburi, 25 g unt, zahăr pudră.

Se amestecă în castron gălbenușurile cu șase linguri de apă ru e timp de 10 minute. Se adaugă zahărul și se amestecă încă 40 minute, apoi se toarnă în puține făina cernută proaspăt, iar la urmă albușurile batute spumă. Se toarnă compoziția într-o tavă unsă cu unt și presărata cu făina. Deasupra se infig fructele. Se dă la cuptor și se coace 30 minute la foc mic. Când prajitura este gata, se taie în pătrate și se pudrează cu zahăr.

La fel, se poate pregăti cu prune brumări.

1208. PRAJITURA „CENUSARINEI” — 100 g făină, 100 g zahăr pudră, sare, 60 g ciocolată, 3 ouă, 25 g unt l. m. plătura, 2 linguri cu virf de zahăr pudră, 40 g ciocolată rasă, 1 albuș de ou.

Se amesteca într-un castron făina, zahărul, sarea, ciocolata rasă și gălbenușurile, pînă se obține o compoziție bine lucrată. Se adaugă albușurile batute spumă. Se toarnă amestecul în grosime de 2¹/₂—3 cm într-o tavă unsă cu unt și se coace la foc potrivit. Se taie fișă lung. de 6—8 cm și lată de 3 cm. Se scoț din tavă și se lipesc două câte două, punînd la mijloc amestecul de ciocolată rasă, zahăr și albuș batut spumă. Se lasă să se usuce.

1209. PRAJITURA CU CIREȘI — 200 g făină, 120 g unt (din care 25 g pentru uns tava), sare, 1 kg cireșe, 4 linguri zahăr, 1 lingură pesmet, zahăr pudră.

Se prepară un aluat din făină, unt, sare și se adună ca o minge. Se lasă să se odihnească 15 minute. Se întinde aluatul cu sucitorul pe o plășetă, se împătură și se întinde din nou îndoiindu-l în sens invers. Se lasă din nou 15 minute și procedeul se repetă de trei ori. Se unge forma de tartă cu unt. Se întinde aluatul de mărimea forme. Se pune foaia în formă îmbrăcînd cu aluat și marginile.

de por împănă. Se presara aluatul cu pesmet și două linguri de zahăr, se adaugă creșele curățite de codițe și simburii. Restul de zahăr se presara deasupra și se da la cuptor 30—35 minute. Cînd prăjitura este gata, se pudrează bine cu zahăr.

La fel se prepară și prăjitura cu vișine.

Observație. Toate prăjiturile preparate cu fructe crude se servesc de preferință la cuptor după ce au fost așezate în tavă. Dacă se așază pe o tavă se toarnă aluatul și prăjitura nu mai este reușită.

1210. PRĂJITURĂ CIBANA — 200 g migdale dulci, 100 g cafea, 3 ouă, 175 g zahăr pudră, 175 g unt (din care 25 g pentru uns tava). Glazura: 60 g zahăr pudră, 30 g cafea, 3 albușuri.

Se curăță de picături migdalele ținute în apă clocotită. Se usucă și se pasează împreună cu cafeaua proaspăt prăjită. Se freacă cu ouale întregi. Se trece prin sită și se amestecă cu zahăr și unt topit și răcit. Compoziția care trebuie să fie moale se toarnă într-o formă unsă și se coace la cuptor potrivit. Se răcește, se răstoarnă și se acoperă cu o glazură preparată din albușuri bătute spumă cu zahărul pudră și cafeaua fin rîșnă. Se ține la rece.

1211. PRĂJITURĂ DIN FIDEA — 250 g fidea, 150 g unt, 250 g zahăr, 150 g nucă, 1 baton vanilie, 50 g zahăr pudră.

Se rumenește 10 minute fideaua în 100 g unt. Se așază într-o tavă și se toarnă deasupra restul de unt. Se da la cuptor unde se coace bine. Se scoate, se toarnă un sirop înțărțit, preparat din zahăr, vanilie și două pahare de apă și se da din nou la cuptor pînă absoarbe siropul. Se adaugă pe jumătate din suprafața nule macinate, amestecate cu zahărul pudră. Se taie prăjitura în pătrate și se așază pe o farfurie. Se servește rece.

1212. PRĂJITURĂ FRAGILĂ CU MERE — 125 g unt, 125 g zahăr, 125 g făină, 1 ou, 3 gălbenușuri, coaja de la o lămie, 75 g migdale, 1 linguriță drojdie sau 1 pachetel praf de copt, 1 kg mere.

Se freacă untul, se adaugă zahărul, trei gălbenușuri fierte și zdrobite, migdalele rase, un ou crud, făină puțin câte puțin și drojdia sau praful de copt. Se așază într-o foaie groasă de 1 cm și se coace 30 minute la cuptor. Între timp se pregătește un pireu de mere. Se întinde peste prăjitură un strat de 1/2 cm de pireu și se mai dă la cuptor 5 minute. Se taie rece.

1213. PRĂJITURĂ CU FRUCTE — 4 ouă, 250 g zahăr, 200 g făină, 25 g unt, 1 kg fructe de sezon, 4 lingurițe zahăr pudră.

Se bat gălbenușurile cu un pahar mare de zahăr pînă se face cremă. Se adaugă rînd pe rînd, batînd mereu, patru linguri de apă clocotită, pînă se face o emulsie ca o maioneză tare și la urmă se

pune la apă. Separat se bat albușurile cu zahărul pudră pînă se întăresc. Se amestecă cu compoziția făcînd din galbenușuri și se toare în cuptor într-o formă unsă cu unt și presărată cu făină. Deasupra se înfrăiște fructele spalate și bine scurse.

1214. PRĂJITURĂ DIN MARMELADĂ — 4 ouă, 150 g zahăr, 150 g unt, 150 g făină, 125 g marmeladă, $\frac{1}{2}$ baton ciocolată.

Se face din aluat două foi care se coc pe rând. Între ele se așază marmelada, iar deasupra se găscuza cu ciocolată.

1215. PRĂJITURĂ DE GELATINĂ DE COACAZE — 125 g unt, 3 ouă, $\frac{1}{2}$ kg zahăr tos, 1 linguriță sare, 2 pachete zahăr vanilat, $\frac{1}{2}$ pahar făină, $\frac{1}{2}$ pachet praf de copt, 200 g frîscă batută, $\frac{1}{2}$ pahar gelatină de coacaze.

Se topește untul și se lăsa să se răcească. Se unge o formă rotundă de sticlă și se înbracă fundul cu o hîrtie unsă cu unt. Se bat galbenușurile cu o cernă cu zahărul tos, $\frac{1}{2}$ linguriță sare și un pachet zahăr vanilat. Se bat albușurile spuma cu rășitul de sare și se amestecă cu galbenușurile. Se adaugă la amestecul de sare și praf de copt amestecul ușor. Se toarnă încet untul topt, amestecînd tot timpul. Se răstoarnă compoziția în formă și se coace la foc potrivit, 45-60 minute. Se lasă să se răcească. Se răstoarnă. Se taie o felie ca un capac de 2-3 cm grosime. Se scoate din mijloc o bucată în forma triunghiulară. Fundul o mășină și un fond de 2 cm. Se umple cu frîscă batută amestecată cu zahărul vanilat. Se acoperă cu felia tăiată în forma de capac. Gelatina se topește pe baie de apă se toarnă deasupra acoperînd toată suprafața și lăsînd-o să se prelingă pe margini. Se ține la gheață.

1216. PRĂJITURĂ DE MARMELADĂ — 150 g unt (din care 25 g pentru uns formă), 150 g zahăr, 2 ouă, 2 linguri zahăr pudră, $\frac{1}{2}$ pachet praf de copt, 300 g marmeladă, 300 g făină, 1 pachet zahăr vanilat, 1 linguriță rom sau coajă de lămie.

Se frîcă untul cu zahărul pînă se obține o cernă. Se adaugă un ou întreg și un găbenuș. Praful de copt romul sau coaja de lămie rasa zahărul vanilat și făina. Se frîmîntă puțin. Acest aluat se împarte în două. Jumatățile din aluat se întind pe o țesătură unsă cu unt și pe deasupra se unge un strat subțire de marmeladă. Pe marmeladă se pune al doilea strat de aluat se unge și acesta cu marmeladă și se acoperă cu albușul batut spuma cu zahărul pudră. Se coace la foc potrivit. Cînd s-a răcit se taie în bucăți pătrate.

Observație: Pentru a face prăjitura să aibă o aromă de portocale se poate adăuga puțin esență de portocale sau zeamă de portocale.

1217. PRAJITURA CU MARMELADA II — 150 g făină, 100 g unt (din care 25 g pentru uns forma), 1 ou, 1 lingură smântână, 2-3 linguri rom, sare, 125 g marmeladă, 50 g migdale tocate, zahăr pudră.

Se prepară un aluat care se lasă o oră la rece. Se întinde o luncă. Se taie pătratele. Se umple cu marmeladă și se răsucește. Se pune într-o tavă unsă cu unt. Se unge cu albuș și se presară cu zahăr și migdale tocate. Se coace în cuptor.

1218. PRAJITURA MARMORATA — 250 g făină, 250 g zahăr, 4 ouă, $\frac{1}{2}$ pahar lapte, 150 g unt (din care 25 g pentru uns forma), 2 linguri cacao.

Din cantitatea de făină indicată se pun deoparte două linguri. Se amestecă gălbenușurile cu zahărul, făina, laptele, untul mălăiat și albușurile bătute spumă. Se unge o formă cu unt. Compoziția se împarte în două. Într-o parte se adaugă cele două linguri de făină, în cealaltă parte cele două linguri de cacao. Se toarnă în formă unsă câte un rând din fiecare amestec. Se coace 35-45 minute la foc mic. Se lasă să se răcească. Se taie felii.

1219. PRAJITURA CU MERE — 375 g făină, 125 g zahăr, 70 g migdale tăiate bucațele, 50 g fructe zaharate laie maron, 125 g mere, 1 pahar rom sau rom, 1 linguriță praf de anason, $\frac{1}{2}$ pachetel praf de copt, zahăr pudră.

Se amestecă toate ingredientele. La urmă se adaugă marea buclă. Se întinde o foie de 2 cm grosime. Se așază în tavă și se coace 17 minute la cuptor. Cînd s-a răcit, se taie bucațele pătrate și se pudrează cu zahăr.

1220. PRAJITURA NORVEGIANĂ — 175 g făină, 500 g zahăr pudră, 250 g alune, 10 ouă, 175 g unt (din care 25 g pentru uns forma), $\frac{1}{2}$ baton vanilie, 1 păhărel cu rom.

Se bat șapte ouă întregi pe baie de apă într-un castron cu 250 g zahăr. Se adaugă 125 g alune pisate amestecate cu trei ouă, făina, untul topit și vanilia și se amestecă toate bine. Se toarnă într-o formă de tort unsă și se coace la cuptor potrivit. Separat se amestecă restul de alune prajite, marinate cât mai mărunț, cu restul de zahăr, romul și un pahar de apă. Se rastoarnă prajitura și se acoperă cu acest amestec.

1221. PRAJITURA CU NICĂ I — Aluatul: 250 g făină, 250 g unt, 2 ouă, 100 g zahăr tos, 1 linguriță rom, zeama de la o lămie, sare. Crema: 250 g miec de nucă, 250 g zahăr pudră, 4 ouă, coajă de portocale sau scortişoară, 25 g unt, ou, zahăr tos.

Se freacă bine untul cu zahărul. Se adaugă zeama de lămie, gălbenușurile puțină sare, romul și se amestecă bine. Se adaugă făina și albușurile bătute spumă. Se frământă un aluat care se lasă să se odihnească o oră.

Pentru crema se freacă gălbenușurile cu zahărul pînă se obține o crema groasă și nu se mai simte zahărul. Se adaugă nucile trecute prin mîșină sau pisate, albușurile bătute spumă, puțină scorțișoară sau coajă de portocală rasă.

Se împarte aluatul în două și se întind două foi. Se pune prima foie în tava unsă și se întinde crema de nuci deasupra. Se acoperă cu cealaltă foie. Se unge cu ou și se presară cu zahăr tos. Se coace în cuptor la foc potrivit.

1222. PRAJITURA CU NUCĂ II — 150 g zahăr, 4 ouă, 150 g nuci pisate, 100 g pesmet, 1 lingură rom, 25 g unt.

Se freacă zahărul cu gălbenușurile pînă se obține o cremă. Se adaugă nucile pisate, 50 g pesmet stropit cu rom și albușurile bătute spumă. Se unge o formă cu unt, se presară cu restul de pesmet, se toarna compoziția și se coace la cuptor. După ce s-a copt se taie pătrate sau dreptunghiuri.

1223. PRAJITURA CU NUCĂ III — 200 g făină, 200 g unt, 200 g carotofi, 1 ou, 1 pahar zahăr, 200 g miec de nuci, zahăr vanilat.

Cartofii fierți în coajă și fierbanți se cu apă se zdăresc. Unele cu buclă și se framintă cu untul făina și gălăciul. Se întinde o foie de 1 cm grosime. Separat se face un sirop gros din zahăr, se amestecă cu nucile date prin mîșină și cu albușul bătut spumă. Se întinde această pastă peste foie, se rasurește ca un sal și se taie bucați de 4—5 cm grosime. Bucățile se pun pe o tavă unsă și se dau la cuptor. Cînd s-au copt se presară cu zahăr vanilat.

1224. PRAJITURA CU NUCĂ IV — 2 pahare făină, 3 ouă, 1 pahar zahăr, 1 pahar untdelemn, 1 pahar nuci pisate, 1 pachetel praf de copt, 25 g unt, zahăr vanilat.

Se freacă bine ouăle cu zahărul 15 minute. Se adaugă untdelemnul, praful de copt, făina și nucile bine pisate. Se unge o tavă cu unt și toarna compoziția și se dă la cuptor bine încins. După 5 minute se micșorează focul. Se încearcă cu un fir de păr, dacă prăjitura este coaptă. Se lasă să se răcească și se taie în dreptunghiuri care se pudrează cu zahăr.

1225. PRAJITURA CU NUCĂ V — 100 g făină, 250 g nuci, 250 g zahăr, 4 ouă, 30 g unt. Crema: 50 g unt, 12 lingurițe zahăr pudră, 12 nuci, glazură de zahăr și rom.

Se amestecă gălbenușurile cu zahărul, se freacă bine, se adaugă nucile pisate, făina și albușurile bătute spumă. Se împarte compoziția în două și se coc două foi în forme unse cu unt, la foc potrivit.

Pentru crema se topește untul pe bara de apă și se amestecă cu zahărul pudră și cu nucile trecute prin masina. Se bat bine spre a obține o pastă, care se întinde între ce e două foi coapte după ce s-a răcit. Se acopera cu glazura de zahar și rom.

1226. PRAJITURA CU PIERSICI — 1 kg piersici, 500 g pâine veche, 100 g unt, 300 g zahăr, 4 oua, 1 lingură pesmet.

Se taie piersicile în două și se ciocotesc jumătățile într-un sit roșu presărat din 200 g zahăr. Pâinea devin pe jumătate moale. Se taie pâinea în felii rotunde și se pune în siropul rămas de la fructe.

Separat se amestecă restul de zahăr cu 75 g unt, gălbenușurile de ouă, pesmetul și albușurile bătute spumă. La urmă se adaugă fructele. Într-o formă unsă cu unt se așază un rând de felii de pâine, un rând de fructe. Se coace o oră la căldură potrivită.

La fel se pregătește și prajitura cu prune.

1227. PRAJITURA CU BISCUȚI — 250 g biscuiți, 1 lapte, 2 linguri rom, 5 linguri zahăr, 3 gălbenușuri, 1 lingură făină, 1 lingură cacao.

Se pregătește crema fierbinte. Gălbenușurile cu trei linguri zahăr și 1 lingură rom se bătut și la urmă cu la urmă cu puțină făină și cacao. Se amestecă pe treabă până se îngroașă. Se lasă să se răcească.

Separat se dizolvă în restul de lapte două linguri de zahăr. Se adaugă romul și se moale biscuiții pe ambele părți. Se așază pe un strat de biscuiți apoi un strat de cremă, din nou restul de biscuiți, iar deasupra cremă. Se taie la masă.

1228. PRAJITURA TRAFINATA — 250 g unt, 4 gălbenușuri, 200 g zahăr pudră, 250 g nucă, 100 g zahăr tos, 100 g cacao, 200 g biscuiți, 1 pahărel rom, ciocolată rasă.

Se amestecă untul cu zahărul pudră și cu cacaoa. Se adaugă gălbenușurile și biscuiții sfărâmați, nucile prajite în zahăr tos și pisute, apoi romul. Se toarnă compoziția într-o formă lungă, înbrăcată în celofan mutat în apă și se presează cât mai bine. Se ține la rece câteva ore. Se rastoarna pe o farfurie lungă îndepărtând celofanul. Se poate garnisi cu ciocolată rasă și apoi se taie felii.

1229. PRAJITURA CU FRUNTE — 200 g făină, 300 g smântână, 2 ouă, 100 g zahăr, 1 pachetel praf de copt, 500 g prune, 25 g unt, zahăr pudră.

Se amestecă smântîna cu zahărul. Se adaugă ouăle întregi, praful de copt și făina. Se obține o cocă potrivit de groasă, care se toarnă într-o tavă unsă cu unt și presărată cu făină. Deasupra se așază prunele spălate, șterse și desfăcute în două. Se coace o oră la foc potrivit. Se pudrează caldă și se taie după ce s-a răcit.

1230. PRAJITURA RĂDĂ 125 g făină, 125 g zahăr pudră, 125 g unt, coajă de lămie, 2 ouă, sare, sirop de fructe.

Se amestecă zahărul cu ouale întregi, coaja de lămie puțină sare 100 g unt topit și, la urmă în ploaie — făina. Se coace la foc bun într-o formă ansă cu restul de unt. Se servește rece cu sirop de fructe.

1231. PRAJITURA RECE 250 g pișcoturi de șampanie, 6 linguri gem, 1 păhărel coniac, cremă de vanilie.

Se moale pișcoturile stropindu-le cu un amestec de coniac și apă. Se așază un rând de pișcoturi cu fața plană în sus pe un platou. Se toa nă deasupra puțin gem, desfacut la cald cu 1—2 linguri apă. Apoi se pune al doilea rând de pișcoturi așezate în forma de grătar și se acoperă iarăși cu gem. Se ține platoul la gheață câteva ore. Se acoperă cu o cremă de vanilie preparată mai subțire (v. rețeta 1078).

1232. PRAJITURA UNUI REASCĂ — 120 g făină, 125 g migdale dulci, 8 gălbenușuri, 5 albușuri, 160 g zahăr, 1 păhărel rom, 100 g stafide, 100 g fructe zaharate, 160 g unt (din care 50 g pentru un formă) glazură de rom.

Se curăță migdalele se piscază și se amestecă cu două gălbenușuri. Se adaugă zahărul frecat bine cu restul de gălbenușuri, romul, stafidele, fructele zaharate foarte marunt, untul topit, făina și cinci albușuri bătute spuma. Se coace într-o formă ansă cu unt. Se răstoarnă și se acoperă cu o glazură de rom.

1233. PRAJITURA VENEȚIANĂ CU PRUNE — 1 kg făină, 125 g unt, 125 g zahăr pudră, 1 ou, 1 kg prune, 1 ceșcuță sirop cu rom.

Se face un aluat din făină, 100 g unt, zahăr, gălbenușul și albușul bătut spuma. Se așază jumatate din aluat pe fundul unei forme anse cu restul de unt apoi un strat de jumătăți de prune (tărate 10 minute în sirop cu rom și deasupra prunelor restul de aluat). Se coace 30 minute.

1234. PRICOMIGDALE 200 g migdale sau nuci, 300 g zahăr pudră, 20 g făină, 2—3 albușuri.

Migdalele sau nucile se macina în mașină și se amestecă cu albușul făina și albușurile bătute spuma. Se obține o compoziție de consistența unei mămelade mai moale. Se pune într-un coșnet și se toarnă granulare pe o hârtie albă așezată pe o tavă. Se coace la foc moale. După ce s-au copt se întorc ușor în preună cu hârtia și se unge cu apă pentru ca pricomigdalele să se dezapească mai ușor.

1235. PROIECT ROLÉ — Aceleași cantități ca la rețeta 1104, în plus: 150 g zahăr, 50 g cacao, 200 g frișcă bătută cu zahăr.

Se prepară găoșele cu crema y rețeta 1112 care se acoperă cu un sirop gros preparat din zahăr, cacao și 100 g apă, și apoi cu frișcă bătută cu zahăr.

1236. RULADA CU CIOCOATA — 2 linguri făină, 6 ouă, 6 linguri zahăr, 2 linguri cacao, 1 pahar sirop cu rom, 25 g unt. Crema: 280 g unt, 3 galbenușuri, 5 lingurițe cacao, 120 g zahăr, 2 linguri rom.

Se bat albușurile spuma. Se adaugă zahărul, galbenușurile puțin frecate separat între ele și făina. Se pune la copt într-o tavă cu cuplumbină, bine unsă cu unt și presăată cu făină. După ce s-a copt se așază pe un servet ud și bine stors, apoi se răcește. Reț. se stropește cu un sirop cu rom.

Pentru crema se freacă untul cu galbenușurile. Se adaugă ca și la frotta cu zahărul și cu trei linguri de apă. Se pune într-un tava puțin umezită. Se desface rulada. Se întinde jumătate din crema înăuntru, se rulează, și se unge pe deasupra cu restul de cremă.

1237. RULADA CU FRISCA — 6 ouă, 4 linguri făină, 5 linguri zahăr tos, 300 g frișcă bătută, 3 linguri zahăr, 5 g cacao, 30 g unt.

Se freacă galbenușurile cu zahărul pînă se obține o cremă. Se adaugă alternativ albușurile bătute spumă și făina, amestecînd mereu cu o lingură de lemn. Se toarna compoziția într-o tavă unsă cu unt și presăată cu făină. Se coace în cuptorul încins. Grosimea compoziției din tavă nu trebuie să treacă de 1 cm pentru că ea crește la copt. Cînd rulada este coaptă, se răstoarnă pe un servet curat și cu servet cu tot se face un sul care se lasă să se răcească.

Se lega pe fic zahărul și cacao cu un pahar de apă, pînă se obține un sirop gros. Siropul răcit se amestecă ușor cu frișcă bătută spuma. Se desface sulul cu rulada și se umple cu frișca. Se rulează la loc. Se pudrează cu zahăr pudră cernut și se așază pe o farfurie lungă.

1238. RULADA ECONOMICA — 3 pahare de făină, 1 pahar cu ceai concentrat, 5 linguri de ulei de măsline, 6 linguri de zahăr, 2 linguri de otet diluat, 1 vîrf de cuțit de bicarbonat, 200 g marmeladă, 10 nuci, 5—6 cîmpoare pinole.

Într-un castron se amestecă făina, ceaiul, otetul, bicarbonatul și zahărul. Se adaugă uleiul de măsline, praful de cîmpoare și se framîntă repede. Se lasă aluatul să se odihnească jumătate de ora. Se desface marmelada cu 1—2 linguri de apă caldă și se amestecă cu nucile tăiate marunt. Se face aluatul în două. Se întinde fiecare bucată

într-o foaie groasă de 1 : cm și se unge cu jumătate de marmeladă. Se rulează se string capetele și se așază într-o tavă unsă cu unt. Se coace la foc potrivit 40—50 minute. Se pudrează cu zahăr. Se taie felii, după ce s-a răcit.

1239. RUCIURI PENTRU INGHETATA — 180 g făină, 180 g zahăr, 4 ouă, zahăr vanilat, 50 g nucă, 100 g zahăr bucată.

Se freacă bine gălbenușurile cu zahărul. Se adaugă făina, zahărul vanilat albușurile bătute spumă. Se unge o tavă cu ceai. Se toarnă compoziția. Se presară zahărul bucată, pisat mai mare și nucile tăiate. Se coace. Se taie fierbinte în patrate, care se rulează imediat în gura cuptorului.

1240. SAVARINA I — 8 ouă, 7 linguri zahăr, 6 linguri pesmet, 25 g unt, rom după gust, 250 g frișcă sau 3 linguri gem de caise sau coacăze, 200 g zahăr tos.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul 20 minute. Se adaugă pesmetul cernut și albușurile bătute spumă. Se unge o formă sau o cratiță cu unt. Se toarnă compoziția și se coace la foc bun pînă ce se rumenește și se desprinde de pe marginile formei. Separat se face un sirop bine legat din zahăr și un pahar cu apă.

Savarina coaptă se răstoarnă pe o farfurie, se întepă cu o an-drea sau cu un pai curat. Se toarnă siropul fierbinte deasupra și se strepește cu rom. Când s-a răcit, se garnisește cu frișca batută sau cu gem desfăcut cu apă pe foc.

1241. SAVARINA II — 5 ouă, 125 g zahăr coajă și esență de la 1 : lă-munc, 1 lingură făină, 3 linguri pesmet, sare, 100 g frișcă, Siropul : 250 g zahăr, 1 : l apă, 1 pahărel rom.

Se prepară ca și savarina I și se coace 40 minute la foc potrivit. Se garnisește cu frișca batută.

1242. SAVARINA III — 250 g făină, 10 g drojdie, 4 bucăți zahăr, 5 ouă, 1 : ceai de lapte, 175 g unt (din care 25 g pentru uns forma), sare, 1 lingură marmeladă de caise, 1 : kg frișcă, pesmet. Siropul : 250 g zahăr, 1 : l apă, 1 pahărel rom.

Se desface drojdia cu lapte cald și o bucatică de zahăr. Se pune făina într-un castron, se face o adîncitură la mijloc, unde se toarnă drojdia desfăcută și amestecată cu puțină făină. Se lasă să crească 15 minute. În drojdia crescută se adaugă laptele rămas, zahărul pisat, sarea, ouăle, unul cite unul și untul topit puțin pe baia de apă. Se bate compoziția bine cu lingura de lemn în castron. Se ține la cald ca și cozonacul, ca să crească. Aluatul crescut se așază într-o formă unsă cu unt și presărată cu pesmet. Se umple

forma pe jumătate și din nou se lasă să crească aluatul pînă atinge aproape de marginile formei. Se dă la cuptor și se ține 40 minute. Se lasă să se răcească. Se rasturna. Se taie un capac. Se înșiropeaza și pe dinăuntru și, marginele pe dinafară. Se unge cu frișcă. Se pune capacul la loc. Se unge capacul cu marmelada și se mai pun 4—5 linguri de frișcă ca o caciulița.

1243. SAVARINA STOFIZA — 150 g zahăr pudră, 5 ouă, 150 g unt, 250 g făină, 200 g stafide, 2 linguri coniac, 1 lingură coajă de portocale zaharate, sare, nucșoară, 150 g frișcă. Siropul: 250 g zahăr, 1 l apă, 1 păhărel rom.

Se freacă untul spuma. Se adaugă zahărul, gălbenușurile, sarea, nucșoara, coniacul, coaja de portocală tăvata marunt, făina, albușurile spumă și stafidele. Se unge o formă de tortă cu fundul mobil. Se toarnă compoziția și se coace 50—60 minute la foc potrivit. Savarina coaptă se scoate pe o farfurie și cînd este ușor răcită se înșiropeaza cu siropul bine lăsat, amestecat fierbinte cu rom și turnat cu lingura peste savarina. Se servește rece cu frișcă.

1244. SAVARINA DE CĂMIN — 4 ouă, 2 linguri zahăr, 1 pahar grîș, 1 l apă, 1 balon vanilie, 25 g unt, 100 g ciocolată sau sirop de fructe.

Se lăcaca gălbenușurile cu zahărul. Se adaugă grîșul în plume și albușurile batute spuma. Dacă compoziția este prea tare, se adaugă puțin lapte. Se coace într-o formă unsă cu unt și tapetată cu grîș, la foc mic. Cînd este coaptă, se opărește cu lapte și ciocolată, în care s-a pus vanilia. Se servește cu un sos de ciocolată (vezi rețetele 1355—1357) sau cu sirop de fructe.

1245. SCOVEIGILE DE BRÎNZĂ — 200 g făină, 1 ceșcuță lapte, 1 ceșcuță ulei, 10 g drojdie comprimată, 1 kg brînză de vacă, 1 ou, 1 lingură zahăr pudră.

Se prepară o ciucă ca pentru pîine, frămîntată cu lapte. Se lasă puțin să crească. Se întinde foaia și se taie în pătrățele cît palma. Se pune în fiecare brînză proaspătă de vacă amestecată cu ou. Se învelește brînză și se prăjește apoi scoveigile în ulei. După răcire se pudrează cu zahăr.

1246. ȘMARN DE FRANZELĂ — 4 chifle, 4 ouă, 1 pahar lapte, 75 g unt, 50 g stafide, 1 vîrî de cușt sare, 50 g zahăr.

Se bat ouăle cu sare și zahăr. Se toarnă laptele, se amestecă bine și se așază feluțe subțiri de chifle care se lasă să se moaie bine. Înainte de a pune compoziția în tavă, se adaugă stafidele. În continuare se procedează ca în rețeta 1247.

Se pot înlocui stafidele cu 100 g șuncă tocată mărunt servind-se ca prim fel. În acest caz nu se mai pune zahăr.

1247. SMARN ALB RUS — 2 ouă, $\frac{1}{2}$ l lapte, 40 g gris, zahăr după gust, 75 g unt, 1 viri de cupt sare, zahăr pudră și scorțișoară

Se bat o alecure, adăugînd laptele, grisul și zahărul. Se amestecă să nu rămîna cocloașe. Se acoperă și se lasă să stea o oră, apoi se turnă într-o tavă în care s-a întierbuntat untul, se dă la cuptor și cînd începe să se rumenească, se rupe coaja cu furculă și se trage cu furculă la le în capăt, la cu alalt al tavii.

Se lasă pînă ce grisul este bine colorat. Se pudrează cu scorțișoară și zahăr.

1248. SMARN DE OREZ — 2 ouă, $\frac{1}{2}$ l lapte, 100 g orez, 25 g zahăr, coaja de lămie, 50 g unt, 25 g stafide, 1 viri de cupt sare

Se fierbe orezul ca pentru crez cu lapte (v. rețetele 1184—1186). Se adăuga coaja de lămie, zahărul, ouale. Se răstoarnă în tavă unsă cu unt, apoi se presalează ca pentru smarn de gris (v. rețeta 1247).

1249. SMARN VIENEZ — 3 linguri zahăr vanilat compozit de clătite, 50 g unt, 50 g stafide.

Se face o coca mai groasă de clătite (v. rețeta 453) în care se adăugă stafidele. Se încinge untul într-o ligare, se toarnă toată compoziția o dată și se dă la cuptor. În timp ce se prăjește aluatul, se tapă în cuful cuțita pînă ce capătă aspectul de jumări de ouă. Se scoate pe farfură și se presară cu zahăr vanilat.

1250. SEMEA DE GRIS — 50 g gris, 100 g zahăr, 1 linguriță cacao, 2 linguri dulceață de vișine.

Se fierbe grisul cu $\frac{1}{2}$ l apă, zahăr și cacao. Se răcorește și se freacă spuma cu o lingură de lemn. Se servește garnisit cu dulceață de vișine.

1251. TARTA DULCE — 2 g anason, $\frac{1}{2}$ l lapte, 250 g miere, 50 g zahăr, 500 g făină, 1 praf de copt sare, 50 g unt.

Se amestecă bine făina cu mierea, cu laptele în care s-a topit zahărul și sarea, cu o infuzie de anason și cu praful de copt. (Se fierbe anasonul 2 minute în 30 g apă clocotită și se lasă să stea acoperit 15 minute). Se ung două tavi cu unt, se umplu pe $\frac{3}{4}$ cu amestecul de mai sus. Se acoperă și se lasă să stea la cald 15 minute. Se coace la foc potrivit 1 $\frac{1}{2}$ —2 ore. Tarta dulce pusă la cupt se acoperă cu o hîrtie unsă cu unt și după prima oră, cînd se deschide cuptorul, se ia hîrtia și se continuă cuptul. Se scoate caldă din formă și se lasă să stea 48 ore.

1252. **TURTA DULCE II** — 500 g făină, 130 g zahăr pudră, 400 g miere, 1 pachețel praf de copt, 1 pahar lapte, puțică scorțișoară, anason, 30 g unt.

În laptele foarte fierbinte se pune zahărul și mierea, apoi praful de copt, făina și aromele. Se amestecă bine. Se ung formele bine cu unt și se captușesc cu hirtie care trebuie să depășească forma cu două degete. Se pune compoziția în formă și se coace la cuptor, la foc potrivit, 1¹/₂—2 ore.

1253. **TURTA DULCE ECONOMICĂ** — 10 bucăți zahăr, 1 lingură miere, 1 linguriță scorțișoară, 1 lingură rom, 1 pachețel praf de copt, făină cît coprinde, 10—15 prune uscate, 50 g nuci, 30 g unt.

Se arde zahărul, se stinge cu un pahar cu apă, se adaugă scorțișoara, romul, mierea, făina și praful de copt. Se amestecă compoziția ca pentru chec. Se adaugă prunele și nucile tărate felii subțiri. Se coace într-o formă de chec bine unsă.

SUFLEURI DULCI

1254. **SUFLEU DE CAPȘUNI** — 8 albușuri, 1/2 kg capșuni, 250 g zahăr pudră, 25 g unt.

Se curată capșunile, se spală și se zvîntă. Se dau prin sită și se amestecă cu zahăr pînă se îngroașă. Albușurile se bat spumă, se amestecă cu capșunile și se pune compoziția 20 minute la cuptor într-o formă de faianță unsă.

1255. **SUFLEU DE CARAMEL** — 5 albușuri, 5 linguri zahăr pudră, 2 linguri zahăr tos, 2 linguri nuci prăjite și pisate.

Se caramelizează într-o cratiță potrivită zahărul tos. Se îmbracă toată cratița cu zahărul ars. Separat se bat albușurile, adăugînd treptat zahărul pudră și nucile. Se toarnă în cratița îmbrăcată în caramel. Se fierbe pe baia de apă pînă se întărește suflul. Se rastoarnă pe o farfurie și se servește rece.

1256. **SUFLEU DE CASTANE** — 1/2 kg castane, 1 l lapte, 3 linguri zahăr pisat, 1 lingură făină, cartofi sau orez, 3 gălbenușuri, 5 albușuri, sare, 35 g unt.

Se curată castanele, se tin 5 minute în apă clocotită, apoi se pun într-o cratiță acoperindu-le cu apă caldă. Cînd clădesc, se pune capacul și se lasă să fiarbă 1¹/₂ oră. După ce au fiert se scurge apa și se trec printr-o sită de metal. Pieul de castane se subțiază adăugînd rîte puțin lapte fierbinte, apoi zahărul, făina, cartofii sau orezul,

și se lasă să se răcească. Se adaugă trei galbenușuri, puțină sare și se amestecă ușor cu albușurile de la toate ouale. Se așază compoziția într-o formă rotundă unsă și se ține la cuptor 20 minute.

1257. SUELE DE CIOCOLATA I — 100 g unt, 2 linguri făină, 2 cești lapte, sare, 3 linguri zahăr tos, 100 g ciocolată, 4 ouă, zahăr pudră.

Se prepară un sos alb din 75 g unt, sare, făină și lapte în care se adaugă zahărul tos. Când s-a răcit se pun pe rând galbenușurile, ciocolata rasă și albușurile bătute spumă. Se toarnă compoziția într-o formă unsă cu restul de unt și se dă la cuptor fierbinte 25 minute. Se servește imediat pudrat cu zahăr.

1258. SUELE DE CIOCOLATA II — 3 batoane ciocolată, 550 g lapte, 50 g zahăr, 1 pachetel zahăr vanilat, 1 lingură făină, 3 ouă, 25 g unt.

Se rup batoanele de ciocolată în bucăți și se fierb în lăste învelite cu zahăr, se mălăiează puțin lapte rece. Se adaugă făina amestecată cu apă rece și se fierbe totul 5 minute, apoi se răcește. Se lasă să se răcească puțin. Se adaugă galbenușurile, albușurile bătute spumă și zahărul vanilat. Se toarnă compoziția într-o formă unsă cu unt și se coace la cuptor.

1259. SUELE DE FĂINĂ — 1 franzetoasă mică, 1 lingură zahăr pudră, scorțoasă, 50 g unt, lapte, 3 ouă, migdale sau nuci, stafide, 2 ouguri pesmet, 25 g unt.

Se taie felu franzetoasă mică și se pune peste ea zahăr pudră și scorțoasă, unt presărat și peste toate se toarnă lapte fierbinte, cu puțințe punea că să nu se meargă prea mult. Când s-a răcit se stărnă cu lingura și se trece prin mână. Se adaugă o mână de migdale sau de nuci pisate, o mână de stafide, galbenușurile și albușurile bătute spumă. Se pune totul într-o formă unsă cu unt presărată cu pesmet și se dă 30 minute la cuptor.

1260. SUELE DE PORTOCALIE — 200 g zahăr, 2 portocale, 100 g nuci sau migdale, 4 ouă, 25 g unt.

Se taie coaja de la portocale și se freacă zahărul cu zeama și cu coaja portocalelor timp de o oră. Se adaugă nucile sau migdalele pisate, un ou întreg și trei galbenușuri. La urmă se adaugă albușurile bătute spumă. Se toarnă în formă unsă și se coace la cuptor 30 minute.

1261. SUELE DE PRUNE — 1/2 kg gem de prune, 4 albușuri, 1 lămâie.

Dacă gemul de prune nu este omogen, se trece prin sită. Se adaugă albușurile bătute spumă stropite cu zeama de lămâie. Se coace 25 minute într-o formă neunsă.

1262. SIFILU DE ZAHAR — 1 kg smură, 2 kg zahăr, 1 ceașcă lapte, 1 lingură rasă cu făină, 2 gălbenușuri, 3 albușuri, 2 lingurițe rom, 50 g unt, sare.

Se pregătește crema fierbind laptele cu o lingură plină de zahăr și puțină sare. Se adaugă făina desfacută cu apa rece și se ține pe foc 4-4 minute. Se adaugă gălbenușurile, 25 g unt, albușurile batute spumă tare și, în ~~trei~~ de ~~zeci~~ de ~~zeci~~ stropit cu puțin rom. Se cace 20 minute într-o formă unsă cu restul de unt, la cuptor bine încins.

ȘARLOTE

Șarlotele sînt, în genere, creme în formă de tort. Cea tapetată cu biscuiți, feluri de coacănă sau carapace de pește. Se pot face și cu carne și pește.

Rețetele care se dau pentru șarlotă sînt scrise pentru vase potrivite.

1263. ȘARLOTA DE CĂȘCĂ — 1 kg frișcă, 6 ouă, 8 linguri zahăr, 6 foi de gelatină, 50 g cafea, 100 g pișcoturi de șampanie, 50 g migdale, 100 g zahăr, 1/2 baton vanilie, 2 linguri rom.

Se taie capetele pișcoturilor. Se moare pișcoturile într-un sirop preparat din 100 g zahăr și un pahar cu apă. Se tapetează cu pișcoturi fundul și marginile unei forme de șarlotă sau un coștiron cu fundul rotund. Se topește foile de gelatină în 1/2 ceașcă cu apă caldă. Se prepară esența de cafea cu aparatul de filtru, fie în cafea în mule caldă cu 1/2 ceașcă de apă. Se acopera și se lasă să se deponă zahărul, apoi se scurge cafeaua limpede. Se amestecă gălbenușurile cu patru lingurițe zahăr, câteva lingurițe de esență de cafea și 1/4 kg frișcă. Se ține pe baie de apă pînă cînd crema începe să se îngroașe, nu se fierbe. Se răcește crema. Se adaugă și restul de cafea și de frișcă bătută și gelatina bine dizolvată. Se amestecă și se toarnă în forma tapetată cu pișcoturi. Se amestecă migdalele bine pisate și vanilia cu patru linguri de zahăr, romul, virfulurile pișcoturilor și puțin sirop. Se obține o pastă cu care se acopera șarlotă. Se ține câteva ore la gheață. Se răstoarnă și se garnisește după gust, cu frișcă bătută cu zahăr sau altă garnitură.

1264. ȘARLOTA DE CIOCOLATA — 6 gălbenușuri, 2 batane de ciocolată, 5 foi de gelatină, 1/2 kg frișcă, 150 g fructe glasate, 100 g zahăr, 1 ceașcă lapte, 30 g untdelemn.

Se fracă gălbenușurile cu zahărul. Se adaugă ciocolata topită. Cu două ore înainte, se pune gelatina în apă rece și se dizolvă în puțin lapte fierbinte. Se amestecă totul. Se adaugă frișcă lătuată,

fructele glasate tocate marunt. Se amestecă totul. Se pune la rece într-o formă unsă cu untdelemn.

1265. SARIOTA DE MERE CU CREMA DE VANILIE — Pentru șase porții, — 200 g unt, $\frac{1}{2}$ franzelă veche, 250 g zahar pudră, $\frac{1}{2}$ l — 2 kg mere.

Se unge bine o forma cu unt. Se taie franzela curățată de coajă în patratele mici se presară cu zahar pudră și se așază un strat de patratele pe fundul forme. Apoi se pune un strat de bucatele de unt, zahar și felii de mere. Se repetă straturile pînă se umple forma. Stratul de deasupra va fi de piine și bucatele de unt. Se coace 2 ore. Se răstărnă pe o farfurie și se servește cu crema de vanilie (v. rețeta 1078).

1266. SARIOTA DE MERE — 1 kg mere, 100 g unt, 2 linguri zahăr pudră, 1 vrf de linguriță scorțișoară, coajă de lămie, 3 linguri marmeladă de caise, 1 franzelă rece.

Se taie miezul de franzelă în formă de triunghiuri, atîtea bucati cîte sînt necesare pentru acoperit fundul formei de sariota și în forma dreptunghiulară atîtea bucati cîte trebuie pentru tapetat pe rețea forme. Se moare fiecare bucată în unt topit și se îmbracă forma. Se umple apoi cu miezul formei cu marmelada de mere preparată astfel: se fierb miez de țanate în sferturi cu restul de unt, zahar, scorțișoară și coaja de lămie amestecînd mereu cu lingura de lemn, pînă ce se obține o marmeladă legată. Se amestecă cu marmeladă de caise. Se coace la cuptor bun 40—45 minute. Se lasă să se răcească cîteva minute, apoi se răstărnă.

1267. SARIOTA DE MERE CU MARMELOADA DE PRUNE — $\frac{1}{2}$ kg mere, $\frac{1}{2}$ kg marmelada de prune, 100 g unt, franzelă rece, 2 albușuri, zahăr pudră.

Se rumenesc felulele de mere tăiate subțire în unt. Se pregătesc 18—20 canapele de miez de franzelă veche, de 5—6 cm lungime, 4 cm lățime și 2 cm grosime se rumenesc în unt. Se ung canapelele cu marmeladă și se așază pe marginile unei farfurii graten rotunde cu meriele la mijloc. Se acoperă meriele cu două albușuri batute spuma cu zahar pudră și se mai dă 10 minute la cuptor.

Se servește caldă.

1268. SARIOTA DE PIINE ȘI MERE — $\frac{1}{2}$ kg mere, felioțe de franzelă, 150 g unt, 1 linguriță scorțișoară, $\frac{1}{2}$ lămie, $\frac{1}{2}$ păharel drojdie de vin, 3—4 linguri marmeladă sau dulceața de caise, zahăr.

Se curată merele, se taie în sferturi, se scot simburii și se pun la fiert cu zahar $\frac{2}{3}$ din greutatea lor, cu scorțișoara, zeama de lămie și drojdie de vin. Se fierb fără să se prindă de fundul va-

sulu pînă se obține o marmeladă moale. Se da la apă te să se răscă.

Se taie feluțe subtile de franzela mai veche se ciușă de coaja se ung cu unt și se tapetează cu cle fundul și marginile unei forme. Se răsă marmelada de mere, se face o gaură la mijloc în care se pune marmelada de caise sau dulceața de caise. Se acoperă cu feluțe de pînă tuse cu unt. Se pune un cârlac și se fierbe pe baie de apă la cuper o ora. Se rastorna și se servește.

1269. SARIOLA ROȘIE DE MERE - 1 kg mere, 5 linguri zahăr, coajă de lămie, 1/2 l lapte, 1/2 baton vanilie, 1 lingură cu varf de făină, 2 ouă, 25 g unt, biscuiți.

Se prepara o marmelada groasă de mere, se trece prin săt, se adăuga coaja de lămie și se așaza în mijlocul unei compotiere. Se prepară se pregătește o cremă de vanilie (v. rețeta 1078). Se adăuga untul în crema și se toarna crema peste marmelada de mere. De la împrejurul compotierei se așaza biscuiți în forma de triunghi.

1270. SARIOLA ROȘIE - 1 l lapte, 125 g zahăr, 8 foi de gelatină, 1 arop vegetal, 1 baton vanilie.

Se topește foile de gelatină în apă rece. Se fierbe laptele cu zahărul și vanilia, apoi se amestecă cu gelatina. Se desparte compoziția în două: o parte se pune în forma, la gheață, cealaltă se amestecă cu colorant. Cînd prima parte s-a prins se toarna jumătatea a doua cu colorant deasupra și se da la gheață pînă se întărește bine.

Înainte de a se rasturna se cufundă o clipă forma în apă fierbinte.

1271. SARIOLA ZEBRATĂ - 1 l lapte, 25 g gelatină, 1 baton vanilie, 250 g zahăr, 4 ouă, 1 ceașcă esență de cafea, 1 kg frișcă batută, cereșe zaharate, 1 pachet zahar vanilat, 50 g untdelemn.

Se împarte cald laptele în două cratițe. Într-o cratiță se pune jumătate din zahăr și vanilia, în a doua restul de zahăr și zaharul vanilat. Se moale gelatina cu 1/2 pahar apă caldă și se împarte egal în două cești. Se pun galbenușurile într-o cratiță, iar albușurile în castron. Peste galbenușurile se toarnă laptele cu praful de vanilie, se pun pe baie de apă să se îngroașe, amestecînd bine tot timpul. Se da deoparte și se răcește. Se toarnă esența de cafea în laptele cu batonul de vanilie și se răcește. Cînd cele două compoziții sînt reci se toarna gelatina în fiecare. Se ia o formă de șarlota (sau un castron la care să încapa amîndouă cantitățile) și se unge cu untdelemn de arh. Se toarna un strat din laptele amestecat cu

esența de cașca. Se lasă să se închege la rece. Se adaugă un strat
de laptele cu gălbenușuri și din nou se lasă să se închege, repetând
operația pînă se tern. la compoziția. Se ține la rece cel puțin o oră.
Se rastoarna pe o farfurie rotundă (se ocoperă forma cu farfurie și
se rastoarna repede). Se garnisește de jur în prejur cu cîrșe zdro-
bite și deasupra se toarnă frișcă bătută. (Se poate servi și fără ci-
rșe și frișcă, șarlota fiind la fel de gustoasă).

Din albușurile rămase se pot face pesmeți care se servesc lingă
șarlota.



Torturi



La orice tort bun, totdeauna este necesară o formă de pană, panou sau blatul. Acesta poate fi alb sau negru.

Creștă și blatul tortului se schimbă numai crema cu care se umple tortul și gașdura respectivă.

Creștă alba se folosește la torturi de castane, fistic, nuci, mandarine, portocale, etc.

Creștă neagră se folosește la torturi de ciocolată, amandină, alune, nuci.

La orice tort bun, totdeauna este necesară o formă de pană, panou sau blatul. Acesta poate fi alb sau negru. Creștă și blatul tortului se schimbă numai crema cu care se umple tortul și gașdura respectivă. Creștă alba se folosește la torturi de castane, fistic, nuci, mandarine, portocale, etc. Creștă neagră se folosește la torturi de ciocolată, amandină, alune, nuci.

1272. CREME FIERTE PENTRU TORTURI — 200 g zahăr tos, 1 ou, 1 ceașcă lapte, 400 g unt.

Se amestecă într-o cratiță zahărul cu oul și laptele. Se pune pe foc și se amestecă pînă ce începe să fiarbă. Se ia de pe foc și se mai amestecă puțin și se lasă să se răcească. Se adaugă cîte puțin untul frecat spumă. Dacă crema se taie sau este prea tare se mai adaugă puțin pe foc și se bate din nou pînă devine albită.

Această cremă, albă, servește la pregătul cremelor cu diferite esențe și de diferite culori.

— pentru crema nuci se adaugă 1/2 ceașcă esență de cafea la cîte puțin zahăr vanilat și puțin rom.

— pentru crema de fisticuri — puțină apă de flori și culoare vegetală verde;

— pentru crema de portocale — coajă rasă de portocale, o ceașcă de zeamă de portocale și culoare roșie și galbenă, pînă se obține culoarea portocalie a fructului.

— pentru crema de ciocolată — 50 g cacao sau ciocolată de menaj topită și puțin rom ;

— pentru crema de alune se adaugă 150 g alune prăjite și măcinată împreună cu zahăr vanilat

1273. CREMA DE CIOCOLATA ȘI FRISCA — 200 g ciocolată, 250 g frisca.

Se taie ciocolata mărut și se amestecă cu frisca nebătută într-o cratiță. Se pune apoi pe foc slab și se bate cu telul pînă ce s-a topit toată ciocolata. Se așază cratița pe gheață, ca să se răcească bine crema și se bate pînă se transformă într-o spumă. Se umple totul repede, ca să nu înghețe crema sau să se întărească prea mult.

1274. CREMA DE CASTANI — 250 g castane, 150 g unt, 150 g zahăr pudră, rom, vișinată.

Se fierb castanele, se trec prin sită și se amestecă cu untul frecat spumă. Se adaugă zahărul, puțin rom și vișinată și se continuă fieratul pînă ce crema devine alifioasă.

Glazurile

Glazurile se fac de două feluri: glazuri pe bază de apă și glazuri fierți.

Glazurile pe bază de apă se fac în zahărul proscătat bine cu zeama de fructe amestecată cu bulăarea de sare. Compota trebuie fiecată pînă să aibă de îngrușare.

1275. GLAZURA ALBA — 250 g zahăr, 1 albuș, 1 lămîie sau portocală, rom sau zeamă de fructe.

Se amestecă timp de 20 minute albușul batut spumă cu zahărul pudră cernut. Se adaugă zeama și coaja rasă de la o lămîie sau o portocală, câteva picături de rom sau zeamă de fructe. Glazura trebuie să capete consistența unei simintini groase și lucioase. Dacă este prea tare, se desface cu câteva picături de apă rece și se mai amestecă bine încă 10—15 minute pînă își recapătă luciul.

1276. GLAZURA DIN SUC DE FRUCTE — 200—250 g zahăr pudră, zeamă de fructe (capsuni, frage, smereță).

Se pune zahărul cu atîta zeamă de fructe cît să se moale. Se lasă să stea o oră. Se adaugă 3—4 linguri de apă fierbinte spre a obține un sirop gros. Se amestecă pînă capătă luciul.

1277. GLAZURA DE LĂMÎIE SAU DE PORTOCALIE — 250 g zahăr pudră, zeama de la o lămîie sau o portocală.

Se amestecă zahărul cu zeama de lămîie sau portocală și apa caldă în care a fiert coaja respectivă. Se freacă bine pînă capătă luciul.

1278. GLAZURA DE CIOCOLATA — 75—150 g ciocolată, 250—300 g zahăr pudră.

După cum vrem să iasă glazura, mai deschisă sau mai închisă se topește mai puțină sau mai multă ciocolata cu 10 g apă fierbinte, pe masă, într-un vas de porțelan sau într-o crăticioară bine smălțuită, în care nu se prepară mincare cu grăsimi. Se adaugă zahărul pudră amestecând tot timpul până se obține o pastă care curge încet de pe lingură.

1279. GLAZURA DE CAFEA — 1 ceașcă esență de cafea, 250—300 g zahăr pudră.

Se prepară la fel ca glazura de ciocolată înlocuind ciocolata cu esența tare de cafea, care se toarnă peste zahărul pudră treptat, amestecând tot timpul.

1280. GLAZURA DE ROM — 200—250 g zahăr pudră, 1 păhărel rom, câteva linguri de apă fierbinte.

Se amestecă zahărul cu romul și cu câteva linguri de apă fierbinte până ce se ține pasta care curge încet de pe lingură.

1281. GLAZURA DE GHEAȚĂ — 250 g zahăr, 1 albuș, 1 linguriță zeamă de lămie.

Se bate spuma albușului. Se amestecă cu zahărul pudră (frecat), zeama de lămie și se bate încă bine. Dacă se ține prea puțin, se adaugă puțină apă care nu curge dur se poate turna cu spirtul. În lipsa se ține ca un cornet de hârtie curată și se ține la cap o gaură mică pe care poți ține și glazura apăsând pe cornet cu degetul mare și degetul arătător. Se fac diferite forme de decorat pe torte.

1282. GLAZURA DIN ȘERBET — 1 borcan șerbet de lămie, portocale sau trandafir, cafea, ciocolată, vanilie.

Se înfășoară borcanul cu șerbet într-un șervet, se pune într-un vas cu apă caldă pe foc unde se lasă până ce șerbetul începe să se desfacă. Se scoate borcanul din șervet și se toarnă șerbetul în sită subțire cât mai repede posibil pe suprafața tortului lăsând mingiule așa cum se prelunge șerbetul. Se lasă să se întărească șerbetul.

1283. GLAZURA DE CARAMEL — 200 g zahăr tos.

Se topește pe foc într-o cratiță zahărul tos, până ce capătul arca cafenie. Se toarnă fierbinte peste tort și cu un cuțit bine încălzit se însemnează felile ce vor fi tăiate.

1284. GLAZURA DE CARAMEL PENTRU PLACINTA CU MERE
200 g zahăr tos.

Se face un sirop bine legat din zahăr ars și apă ce se toarna fierbinte peste placinta când este scoasa din cuptor. Se lasa sa se răcească.

1285. GLAZURA DE CIOCOLATA CU UNT 100 g ciocolată, 30 g apă fierbinte, 100 g zahăr pudră, 200 g unt.

Se moaie ciocolata cu apa fierbinte, se adaugă zaharul pudra lasind să fiarba pînă ce se leaga bine (cîteva picături turnate pe o farfurie se prind imediat). Se dă deoparte. Se adauga untul proaspăt, bine frecat. Se întinde pe tort în grosimea dorita.

1286. GLAZURA RAPIDA DE CIOCOLATA — 100 g ciocolată, 40 g unt.

Se moaie ciocolata într-un vas în gura cuptorului fierbinte. Se pune untul într-o ceașcă pe baie de apă pînă ce se moaie. Se amesteca untul cu ciocolata. Se ține la cald pîna se capînde tot untul. Se întinde repede peste tort și se dă la rece.

1287. BLAT DE PANDISPAN — 8 ouă, 200 g zahăr, 200 g făină, 20 g unt.

Se freaca galbenușurile cu zahărul și 20 g apă pînă se lăpeste tot zaharul. Se adauga albușurile batute spuma și făina, cîte puțin amestecînd încet pîna se capînde toata în compoziție. Se toarnă în forma de tort sau într-o cratită tapetată pe fund cu o lînie tusa cu unt. Se coace la foc potrivit. Blatul de ciocolată se pregătește la fel cu deosebirea ca se scad 20 g din făină și se înlocuiește cu pudră de cacao. Ouăle se bat într-un vas curat de porțelan cu un fer bine șters de orice urmă de grăsime. Pandispanul se lasa sa se răcească pîna a doua zi, cînd se taie în 2 sau în 3 felii orizontale și se insiropeză cu un sirop făcut din 2 pahare cu apă, 1 pahar de zahăr, 1 baton de vanilie.

1288. TORT ALB — 300 g migdale, 500 g zahăr, 12 ouă, 100 g coajă de portocale zaharată, 2 linguri pesmet alb, 25 g unt, zahăr pudră.

Se curata migdalele de pielița după ce au fost ținute în apă clocotită. Se usucă și se taie mărunt.

Se leaga zaharul cu 200 g apă, ca pentru dulceața. Se pun și migdalele și se fierb puțin. Se dau deoparte să se răcească. Se adauga galbenușurile unat cîte unul pesmetul coaja de portocale tăcata foarte subțire și albușurile bătute spuma. Se unge o formă de tort cu unt. Se toarna compoziția și se coace la foc potrivit o oră. Se lasă să se răcească. Se rastoarnă și se pudrează cu un strat gros de zahăr.

1289. TORT CU ALBUȘURI — 8 albușuri, 175 g unt (din care 25 g pentru uns forma), 150 g făină, 300 g zahăr pudră, 50 g migdale, dulceață de portocale (nuci sau migdale). Crema : — 250 g unt, 180 g zahăr, 8 gălbenușuri, 50 g cacao.

Se freacă untul spumă. Se adaugă zahărul și făina, apoi albușurile bătute spumă. Se unge o formă cu unt și se presară cu migdale curățite și tărate în lung și cu coaja rasă de lămie. Se toarnă compoziția și se coace la foc potrivit. Când s-a răcit se taie în două și se unple cu jumătate din cantitatea de cremă.

Pentru cremă se freacă untul spumă cu 150 g zahăr. Separat se face un sirop din 1/2 pahar cu apă, cacao și restul de zahăr. Se freacă bine pe foc slab pînă se topește cacao și siropul se îngroașă. Se lasă să se răcească și se toarnă puțin cîte puțin peste untul frecat spumă. La urmă se adaugă în cremă gălbenușurile crude.

Jumatatea cealaltă de cremă servește pentru a acoperi tortul. Se garnisește fie cu bucatele mici de dulceață de portocale, fie cu nuci, fie cu migdale tărate în lungime. Se ține la rece.

Torturile sînt considerate cunapte cînd întepate cu un pai uscat sau cu o andrea, coca nu mai aderă de acestea.

1290. TORT DE ALUNE CU FRÎSCĂ ȘI CAFEA — 150 g alune, 150 g zahăr, 150 g făină, 150 g unt (din care 25 g pentru uns forma), 1 ou, 1/2 kg frișcă, 1/2 ceașcă esență de cafea naturală.

Se dau alunele prin mașina de măcinat nuci. Se freacă bine untul cu zahărul într-un castron. Se adaugă oul, făina și alunele macinate. Din acest aluat se coc pe rînd trei foi într-o formă de tort unsă cu unt. Între foi se pune o cremă preparată în felul următor. Frișca bătută se amestecă cu esența de cafea și se îndulcește după gust. Se garnisește cu aceeași cremă.

Tortul se poate pregăti și cu nuci în loc de alune.

1291. TORT DE BÎZEA CU CREMA DE CAFEA — 180 g migdale, 225 g zahăr pudră, 10 ouă, 100 g alune turcești prălinate, puțină ceară. Crema : 180 g zahăr, 20 g esență de cafea, 250 g unt.

Se macină migdalele și se amestecă cu albușurile bătute spumă și cu zahărul pudră pînă se întărește bine albușul. Se coc patru foi pe un fund de cratița întoarsă uns cu ceară.

Pentru cremă se amestecă gălbenușurile cu zahărul, cu untul frecat spumă și cu esența de cafea. Se oprește cea mai reușită foaie și un sfert din crema lăsată rambe se asază una peste alta cu cremă între ele. Deasupra se pune foaia alicasă și se acoperă cu restul de cremă. Se garnisește cu alune turcești, prăjite în zahărul ars (pralinate) și sfărșimate.

1292. TORT DE VANILIE — 100 g cacao, 250 g unt, 150 g zahăr, 150 g făină, 6 ouă. Crema: 250 g zahăr, 100 g cacao, 2 galbenuri, 1 lapte, 2 linguri făină.

Se freacă untul cu zahărul pînă se face spuma. Se adaugă ca-
cau galbenurile unul cîte unul amestecînd mereu, apoi făina
pînă cîte puțin și o umă albășurie bătute spuma. Se toarnă com-
pact în formă unsă și se lasă la cuptor. După ce s-a copt, se
lasă să se răcească și tîrziu se taie și se umple cu crema.

Pentru crema se desface făina cu laptele rece. Se adaugă zahă-
rul și se amestecă pe mașina pînă se îngroașă. Se adaugă cacao și
după ce s-a răcit puțin se pun și galbenurile.

1293. TORT DE CAISE — 125 g unt (din care 25 g pentru uns formă),
200 g făină, 50 g zahăr vanilat, 2 ouă, 2 linguri gem de caise, 4 caise
mari crude, 125 g zahăr.

Se freacă untul cu zahărul vanilat într-un castron pînă se face
spuma. Se adaugă făinurile pe rînd și făină. Se împarte coca în
4 și se unge fiecare foaie. Se unge într-o cratiță unsă. Se bat albășurile
spuma și se adaugă cîte puțin gem de caise bătînd tot timpul cu
terea. Se unge fiecare foaie, apoi se face un decu orizontal și se
unge. Se așază una peste alta astfel încît tortul să fie format din
sase foi. Se unge pe deasupra cu albuș amestecat cu gem și se ga-
rmentează cu cele patru caise fără semințe și toate 5 minute într-un
smap preparat din 125 g zahăr și trei linguri de apă, legat foarte
tare. Caisele trebuie bine scurse și tăcute. Tortul se lasă la rece.

1294. TORT DE CAISE — 6 ouă, 6 linguri de zahăr, 6 linguri făină,
Crema: 2 ouă, 2 linguri zahăr, 1 lingură făină, 2 linguri cacao,
1/2 kg căpșun, 1/2 l lapte, vanilie.

Se freacă galbenurile cu zahărul. Se adaugă făina și albășurile
bătute spuma. Se coace la foc bun. Cînd s-a răcit, se taie în două
și se umple cu crema de vanilie amestecată cu căpșunile tărate în
două.

Pentru cremă se bat pe foc ouăle întregi cu laptele, zahărul,
făina, cacaoa și vanilia, pînă se îngroașă. Cînd crema este caldută
încă se toarnă peste tortă. Drept garnitură se pun căpșuni de jur îm-
prejur.

1295. TORT DE CIOCOLATĂ — 300 g unt, 300 g ciocolată, 250 g zahăr,
7 ouă, 4 linguri făină, frișcă sau boabe de dulceață.

Se topește untul pe mașină și cînd s-a înfierbîntat se adaugă
zahărul și ciocolata rasă. Se amestecă pînă ce totul se subțiază bine.
Se lasă să se răcească, apoi se freacă pînă se face ca o cremă. Untul
cîte unul se adaugă ouăle întregi și apoi făina. Se coace 1-1 1/2 ore

la foc domol. Se garnisește, după gust, cu frișca sau cu boabe de dulceață.

1296. TORT DE CIOCOLATA ÎMPLUT CU BEZEA — 8 ouă, 120 g ciocolată, 175 g unt (din care 25 g pentru uns forma), 170 g zahăr, 80 g făină, 80 g migdale, glazură de ciocolată sau cafea. Crema: 160 g zahăr, 2 linguri marmeladă de caise.

Se topește ciocolata pînă curge și se toarnă în untul frecat spumă. Se amestecă pînă se obține o pastă spumoasă și legată. Se adaugă zahărul și galbenușurile unul cîte unul, amestecînd 30 minute. La sfîrșit se toarnă făina, migdalele măcinate și șase albușuri bătute spumă. Se coace în două foi într-o formă de tort unsă.

Pentru cremă se bat albușurile spumă și se amestecă cu zahărul pînă se întăresc. Se ia o coală de hirtie și se desenează un cerc mai mic decît forma de tort. În acest cerc se toarnă albușurile și se coc în cuptor cald (mai mult se usucă). Se ung foile de tort pe una din părți cu marmeladă de caise. Se pune foaia de bezea peste partea unsă și se acoperă cu a doua foaie cu partea unsă peste bezea. Se glasează după gust cu ciocolată sau cafea (v. rețeta 1278, 1279).

1297. TORT DE CURMALE — 270 g migdale pisate, 270 g zahăr pudră, 270 g curmale tocate mărunt, 6 albușuri, frișca.

Se bat albușurile spumă. Se amestecă pe rînd zahărul, migdalele și curmalele. Se toarnă într-o formă și se dă 25—30 minute la cuptor la foc potrivit. După ce s-a copt, se scoate din formă și se lăsa să se răcească. Se acoperă apoi cu frișcă. Este de preferat să se coacă în forma coroana cu gaură la mijloc (formă de sa varină).

1298. "DOBOS TORT" — 450 g zahăr, (din care 150 g pentru caramel), 7 ouă, 200 g făină, 30 g unt. Crema: 200 g unt, 200 g zahăr, 50 g cacao, 8 gălbenușuri.

Se friacă bine gălbenușurile cu zahărul pudră, pînă ce se obține o cremă. Separat se bat albușurile spumă și se amestecă cu gălbenușurile frecate și cu făina, obținînd un aluat subțire. Din acest aluat se coc 7—8 foi de 1 cm grosime, într-o formă rotundă unsă cu unt. Cînd toate foile s-au racit, se ung cu cremă și se pun unele peste altele.

Pentru cremă se friacă spumă untul cu zahărul și gălbenușurile, apoi se adaugă cacaoa. Se garnisește pe deasupra cu un strat de zahăr caramelizat, întins cu un cuțit.

1299. TORT DE FASOLE I . 300 g fasole albă, 2 ouă, 160 g zahăr vanilat, 1/2 pachet praf de copt, 30 g unt, 1/2 kg frișcă, 1/2 kg nuci.

Fasolea, ținută 12 ore în apă se fierbe, se strecoară și se trece prin sită. Se amestecă cu ouăle, zaharul, nucile tăiate felii și praful de copt. Se coace tortul în forma ansă cu unt și se servește rece, garnisit cu frișcă.

1300. TORT DE FASOLE II 250 g fasole albă, 2 ouă, 200 g zahăr, 100 g unt (din care 30 g pentru uns forma), 1 lingură cacao, 1 lingură pesmet, 2 linguri rom, 1/2 baton vanilie, cremă de ciocolată, frișcă.

Se amestecă fasolea fiartă, scursă și trecută prin sită cu gălbenușurile, zaharul și untul, frecat spuma. Se freacă totul bine, apoi se adaugă cacaoa, pesmetul, romul în care s-a macerat vanilia și bășurile batute spuma. Se coace o ora într-o formă bine unsă cu unt, la început cu focul potrivit, apoi cu foc iute. Se glasează cu crema de ciocolată (rețeta 123) și se garnisește cu frișcă.

1301. TORT DE FRUCTE 7 ouă, 3 linguri pline de cacao, 100 g nuci, 50 g unt, 1/2 pahar zahăr tos, 250 g frișcă, zahăr pudră.

Se pune la fierț 1/2 pahar cu apă cu zaharul. Se adaugă cacaoa și la urmă nucile. Se lasă să fiarbă pînă se îngroașă și se ține pe lingura amestecul mersu. Apoi se dă la rece. Cînd s-a răcit compoziția se adaugă gălbenușurile bătute spuma. Cînd se pun albușurile se amestecă ușor și repede ca să nu se lase. Se unge forma bine cu unt și se coace la cuptor la foc iute. Nu se coace prea tare. Cînd este rece se pune deasupra frișca și se pudrează cu zahăr.

1302. TORT DE FRUCTE CU COAJURA DE LĂMIE — 10 ouă, 10 linguri zahăr pudră, 9 linguri făină, 25 g unt, 150 g zahăr, 1/2 pahar kirsch, 1/2 borcan marmeladă de caise, 2 linguri coaja de portocale zaharată, 1 borcan perbet de lămie.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul 30 minute. Se adaugă albușurile bătute spuma și la sfîrșit făina. Se unge o formă cu unt, se înoracă fundul cu o hîrtie albă unsă, se pudrează cu făina, se toarnă compoziția și se coace la foc bun pînă cînd se rumenește și se desprinde de pe margini. Se lasă să se răcească. Se rastoarnă și se lasă pînă a doua zi. Se taie orizontal în trei felii. Două felii se însiropează cu un sirop bine legat preparat din zahăr și un pahar cu apă amestecat cu kirsch (simburii de cireșe curățiți de coajă și macerați în alcool).

Se desface marmelada de caise pe foc cu cîteva linguri de apă, se mîinde pe foc le bine insitopate și se presară cu coajă de portocale zaharată. A treia foaie care se pune deasupra nu se însiropează.

Se topește șerbetul de lămîie (v. rețeta 1282) și se toarnă pe suprafața tortei în strat egal. Se dă la rece pentru ca șerbetul să se întărească.

1303. TORT DIN FOI DE TORT DIN COMERȚ — 8 ouă, 500 g zahăr, 2 pachete zahăr vanilat, 250 g nucă, 200 g unt, foi de tort din comerț.

Compoziția I se freacă 30 minute galbenușurile cu 250 g zahăr și cu zahărul vanilat.

Compoziția II se arde restul de zahăr, se adaugă nucile tăiate mare și se prădesc puțin împreună. Se da cratița pe marginea masinii și se adaugă untul. În untul topit bine se adaugă treptat compoziția I pînă se mai închide la culoare. Se amestecă mereu. Se prădesc foile de tort despărțindu-le în trei bucăți. Jumătate din compoziție se pune între două foi, iar jumătatea cealaltă se pune deasupra și se acoperă cu a treia foaie. Se nivelează bine compoziția. Se așază o greutate pe toată suprafața foilor, pînă ce acestea s-au prins bine.

1304. TORT FLUTER — Unt cît greutatea a 2 ouă, zahăr cît greutatea a 3 ouă, făină cît greutatea a 2 ouă, 3 gălbenușuri, 3 albușuri spumă, vanilie, lămîie, rom, o cremă, marmeladă sau dulceață, 30 g migdale.

Se prepară o pastă din cele indicate mai sus. Se întind două foi. Se ung cu galbenuș de ou, iar fața uneia dintre foi se presară cu migdale curățite și prăite și se coc.

Între aceste foi se pune o cremă, o marmeladă sau o dulceață.

1305. TORT IFFLIN — 15 bucăți zahăr, 2 linguri cacao, 220 g unt (din care 20 g pentru uns forma), 150 g zahăr pudră, 6 ouă, 1¹/₂ lingură pesmet, o cremă, puțină făină.

Se fierbe cacaoa cu zahărul bucăți și cu 1¹/₂ pahar cu apă, pînă se îngroașă puțin siropul. Se ia de pe foc și se lasă să se răcească. Separat într-un castron se freacă untul cu zahărul pudră și se toarnă puțin cîte puțin sirop și unul cîte unul cele șase galbenușuri. Trei sferturi din compoziție, care reprezintă crema, se dă la rece, iar restul se amestecă cu albușurile batute spumă și cu pesmetul. Se unge forma de tort cu unt, se presară cu puțină făină, se toarnă compoziția și se coace la foc potrivit. După ce s-a copt, se lasă să se răcească. Se taie în două și se umple cu o cremă.

1306. TORT „INDIANĂ” — 8 gălbenușuri, 6 albușuri, 200 g zahăr pudră, 120 g făină, 1¹/₂ kg frișcă, 50 g ciocolată, 50 g unt.

Se amestecă gălbenușurile cu zahărul numai într-un sens pînă se fac cremă. Se adaugă șase albușuri bătute spumă și făina. Se unge o cratiță sau o formă de tort cu 25 g unt și se presară cu făină.

Se toarnă compoziția și se coace încet. Se lasă să se răcească puțin. Se răstoarnă, se scobește mijlocul după ce s-a tăiat un capac. Se înbracă un castron întors cu tortul scobit și se lasă pînă se răcește și capătă forma castronului întors. Se umple cu frăcă bătută. Se pune capacul la loc și se glasează partea rotundă cu ciocolată toptă în gura cuptorului și amestecată cu restul de unt.

1307. TORT DE MANDARINE. — 8 ouă, 250 g zahăr, coaja de la 4 mandarine, zeama de la 3 mandarine, 250 g făină, 100 g șerbet. Umplutura: tot felul de fructe proaspete ori dulceață, amestecate cu marmeladă de caise.

Se freacă gălbenușurile cu zahărul. Se adaugă coaja de mandarine tăiată marunt, zeama de mandarine și se amestecă bine. Se pune apoi făina și albușul spumă și se dă la cuptor. Cînd s-a răcit se pune umplutura în foare, se glasează cu șerbetul preferat (vezi rețeta 1282).

1308. TORT DE MERE I. — 120 g zahăr, 340 g unt, 360 g făină, 2 ouă, 30 g migdale. Umplutura: 2 kg mere rase amestecate cu zahăr după gust, puțin unt, scorțișoară sau vanilie.

Se freacă făina cu untul. Se adaugă zahărul și ouăle întregi. Se împarte aluatul în cinci bucăți. Se întind cinci foi și între ele se pune umplutura. Se garnisește cu migdale și se dă la cuptor.

1309. TORT DE MERE II. — 350 g zahăr, 100 g unt, 150 g făină, 1 gălbenuș, 1 kg mere, 125 g smîntină, 2 ouă.

Se face un aluat din 500 g zahăr frecat cu untul, un gălbenuș și făină. Se coace pe jumătate într-o formă de tort. Se pun deasupra merele înabusite cu 250 g zahăr și se mai lasă puțin în cuptor. Se scoate, se pune deasupra smîntîna frecată cu două gălbenușuri, 100 g zahăr și albușurile bătute spuma. Se mai lasă la cuptor pînă se coace.

1310. TORT DE MERE III. — 150 g unt, 2 gălbenușuri, 4 linguri zahăr tos, 1 kg mere, 20 bucăți zahăr, 250 g făină.

Se freacă untul cu zahărul tos. Se adaugă gălbenușurile și făina. Se face un aluat. Se coace jumătate în formă de tort la cuptor. Se călesc merele cu zahărul cubic și se pun peste coca coaptă. Din restul de aluat se fac zabrele peste mere și se dă tortul din nou la cuptor.

1311. TORT MEXICAN. — 8 ouă $\frac{1}{2}$ kg ciocolată, $\frac{1}{2}$ kg unt, $\frac{1}{2}$ kg zahăr, 65 g migdale curățite și pisate, 80 g făină. Glazura: 2 batouane ciocolată, 2 linguri zahăr, 2 linguri apă, 80 g unt.

Se topește ciocolata în puțină apă ca să devină o pastă groasă. Se freacă 20 minute cu gălbenușurile și cu zahărul. Se topește untul în forma de tort și după ce se unge bine forma, se toarnă restul

de unt în compoziție. Se adaugă migdalele și făina. Se bat albușurile spumă și se amestecă cu compoziția care se toarnă în formă de tort. Se coace la foc potrivit. Se lasă în formă 24 ore, apoi se glasează cu glazura de ciocolată cu unt (vezi rețeta 128.)

1312. TORT DE MERE CU NUCI — 1250 kg mere, $\frac{1}{2}$ kg zahăr, 100 g stafide, 1 pahar de vin cu rom, 100 g nuci.

Se dă fideluță merelor curățite. Se fierb cu zahărul și 125 g apă pînă se leagă ca o pastă. Se răcește și se amestecă cu stafidele și nucile de cu seara în rom și cu nucile tăiate fideluță. Se așază pe o cartieră, tăind din nou în formă unei torte. Se poate garnisi cu frișcă, bezele și vișne din vișinată.

1313. TORT DE NUCI CU FRISCĂ I — 160 g zahar vanilat, 140 g unt, 140 g făină, 1 ou, 140 g nuci prăjite și rănite, 125 g frișcă, 1 lingură esență tare de cafea.

Se freacă zahărul cu untul și făina, se adaugă oul, apoi nucile. Se cîntărește. După ce se răcește se pune iarăși de frișcă amestecată cu esența de cafea.

1314. TORT DE NUCI CU FRISCĂ II — 12 albușuri, 12 linguri zahăr, 13 linguri nuci, 2 pachețele zahăr vanilat, 1 lingură pesmet, 300 g unt, nuci prăjinate (facultativ). Crema: 150 g cacao, 1 pahar lapte, 12 linguri zahăr, 12 gălbenușuri, 1 lingură rom, zeama de la 1 lămie, 300 g unt, 300 g frișcă batută, 75 g ciocolată (facultativ).

Se bat albușurile spumă. Se adaugă treptat zahărul și nucile prăjite și trecute prin mașină. Se amestecă cu pesmetul cernut și cu zahărul vanilat. Din această compoziție se coc pe rînd trei foi, într-o formă de tort unsă cu unt.

Pentru cremă se desface cacaoa cu laptele, se adaugă gălbenușurile amestecate bine și zahărul. Se pune pe baie de apă și se amestecă. Se răcește și se amestecă cu untul frecat spumă, cu romul și zeama de lămie.

Se ung foile cu cremă și se pun una peste alta. Se îmbracă tortul pe margini cu cremă, iar deasupra se așază un strat gros de frișcă. Se dă la rece.

După gust se poate adăuga în cremă ciocolată tăiată bucățele, iar tortul se mai poate garnisi și cu nuci prăjinate (prăjite în zahăr ars) și sfărîmate.

1315. TORT DE NUCI — 12 ouă, 300 g nuci, 24 linguri zahăr pudră, 2 pachețele zahăr vanilat, 1 lingură făină, 50 g unt, nuci prăjinate (facultativ). Crema: 12 linguri zahăr pudră, 150 g cacao, 300 g unt, 2—3 linguri rom, 1 pahar lapte, zeama de la $\frac{1}{2}$ lămie.

Se prăjesc nucile și se trec prin mașina de măcinat nuci. Se bat albușurile spumă. Se adaugă treptat două linguri de zahăr de

fiecare albuș și zahărul vanilat, nucile prăjite și măcinate și lingura de făină. Se unge o formă cu unt, se îmbracă fundul formei cu o foaie de hirtie unsă tot cu unt și se toarnă $\frac{1}{2}$ din compoziție. Din toată compoziția se coc trei foi, fără să se ardă. Se răstoarnă și se lasă să se răcească.

Pentru crema se desface cacaoa în lapte. Se freacă untul spumă, se adaugă zaharul pudră, gălbenușurile, zeama de lămie, cacaoa desfacută în lapte și rom după gust. Se împarte crema de asemenea în trei părți, două părți se pun între foi, iar a treia parte deasupra. Tortul se poate garnisi și cu nuci prălimate astfel: se ard două linguri de zahar cu 50 g jumătăți de nucă. Se răcesc, se slărimă cu vergrada și se garnisește tortul.

1316. TORT FĂRĂ OUĂ — 3 pahare griș crud, 1 pahar făină, 1 pahar zahăr, 1 pahar nuci pisate, 2 pahare lapte, $\frac{1}{2}$ linguriță praf de copt, 90 g unt. Crema: 300 g unt, 50 g cacao, 100 g zahar, $\frac{1}{2}$ pahar apă. Sîropul: 100 g zahăr, 1 pahar apă, rom.

Se amestecă totul bine în ordinea indicată la cantități. Se unge o formă cu unt. Se toarnă compoziția și se coace la foc bun 35—45 minute. Se lasă să se răcească și se taie orizontal în trei foi. Blaturile se یرتبا cu un sirop din zahar, apa și rom și se unso cu o crema preparata astfel: se leagă un sirop din 100 g zahar și $\frac{1}{2}$ pahar de apa. Se amesteca cu cacaoa. Cind s-a răcit se toarna puțin cîte puțin peste untul frecat spuma, amestecînd mereu.

1317. TORT PĂRTE — 4 ouă, 6 linguri zahăr, 250 g unt, 3 linguri cacao, 100 g biscuiți, $\frac{1}{2}$ pahar lapte, 200 g rahat, vișine din vișinată.

Se bat pe foc în baie de aburi ouăle cu zahărul pînă se îngroașă ca o cremă. Separat se freacă untul spumă și se adaugă două linguri de cacao, biscuiți murați în lapte și bine storși, rahatul și vișine fără sîmburi din vișinată. Se adaugă încet crema de ouă. Se unge un pergament și se așază într-o formă de chec, se toarnă compoziția și se dă la rece. Se răstoarnă compoziția și se pudrează printr-o sită cu restul de cacao.

1318. TORT DE FRIGOMIGDALE — 6 albușuri, 250 g migdale dulci și amare, curățite și date prin mașină, 300 g zahar vanilat, 1 lingură făină.

Se pun într-o cratiță albușurile nebătute cu zahărul vanilat și făina. Se amesteca toate pe foc pînă se face ca o mămăliga. Se împarte compoziția în trei. Se taie apoi trei cercuri de hirtie albă în formă de tort. Se întinde pe fiecare din compoziție și se coc pe rînd cele trei foi. Se pune între foi o crema și se garnisește tortul împrejur cu migdale.

1319. TORT PUNCE 6 ouă, 6 linguri zahăr, 6 linguri făină, coji de portocale zaharate, 1 pahar zahăr, 2 linguri cacao, 1 linguriță făină, $\frac{1}{2}$ pahar lapte, $\frac{1}{2}$ pahar apă, zahăr vanilat.

Se freacă galbenușurile cu zahărul. Se adaugă făina, zahărul vanilat și albușurile batute spuma. Se toarnă în forma de tort unsă cu unt și presărată cu făina. După ce se scoate din cuptor și se răcește, se taie un capac orizontal și se scobește miezul, care se pune într-un castron.

Din $\frac{1}{2}$ pahar zahăr și $\frac{1}{2}$ pahar cu apă se face un sirop. Se siropează miezul, se adaugă coaja de portocale tăiat marunt și se umple golul din tort.

Pentru glasare se fierbe pînă se îngroașă puțin cacaoa, restul de zahăr, $\frac{1}{2}$ pahar cu apă, laptele și o linguriță făină. Se toarnă peste tortă cînd este caldă încă.

Se garnisește cu coajă de portocale.

1320. TORT RUSESC. 250 g unt, 250 g smîntînă, $\frac{1}{2}$ linguriță praf de copt, 1 linguriță zeamă de lămîie, 500 g făină. Siropul: 2 pahare lapte, 4 pahare zahăr, 1 balon vanilie.

Se amestecă untul cu smîntîna, praful de copt topit în zeama de lămîie și făina. Se frămînta. Aluatul se împarte în noua părți. Din fiecare parte se întinde o foaie de mărimea unei cratițe, apoi se coace pe fundul întors. Foile se însiropează cu un sirop de lapte fierț încet cu zahăr și vanilie. Ulumele două foi se fărîmîtează și se pun în jurul tortei, adunînd în frumături tot siropul scurs din foi. Apoi se aranjează pe margini și pe suprafață cu un cuțit ca o glazură.

Se servește a doua zi.

1321. TORT SIMPLU — 3 linguri unt, 1 pahar făină, 1 pahar zahăr, 1 pahar lapte, 3 ouă, 1 pacbeșel zahăr vanilat, 1 lingură pesmet, 2 batouze ciocolată.

Se freacă spumă două linguri de unt cu zahărul. Se adaugă galbenușurile și zahărul vanilat, apoi făina, puțin cîte puțin și laptele. La urmă se adaugă albușurile bătute spumă. Se pune într-o formă unsă cu restul de unt și presărată cu pesmet și se da la cuptor. Se glasează cu ciocolată.

Budinci dulci



1322. BUDINCA DE BRÎNZĂ DE VACĂ — 1 kg brînză, 3 ouă, 125 g (forma), 200 g zahăr pudră, 200 g alune, 8 ouă, 1 lingură făină, coaja de la 1 lămie, frișcă sau sos de ciocolată.

Se freacă untul spuma. Se adaugă zahărul, coaja de lămie, gălbenușurile unul câte unul, alunele curățite de pieli și măcinate, făina și albușurile batute spumă și ușor amestecate în compuziție. Se unge o formă cu unt, se toarnă compoziția și se fierbe pe baie de apă la foc mic timp de 1½ ore. Se răsturnă pe o tălăvnică, se lasă să se răcească și se decorează cu frișcă lăută sau cu sos de ciocolată (v. rețeta 1356).

1323. BUDINCA DE BRÎNZĂ DE VACĂ — 1 kg brînză, 3 ouă, 125 g unt (din care 25 g pentru vas formă), 1 l lapte, 1 lingură făină, 2 linguri smîntînă, coaja de lămie, 2 linguri stîmbe, 6 linguri zahăr pudră, sare.

Se face un sos alb din unt, făină și lapte, se îngroașă și se dă din parte. Se adaugă brînză, făcândă puțin sîmă, puțin megalbenuș de, din 1 lingură de zahăr și coaja de lămie stîmbele curățite, smîntîna și albușurile batute spumă. Se toarnă compoziția într-o formă bine unsă cu unt și se coace 25 minute în cuptor încălzit, apoi se rănește. Se servește amestecată cu zahăr.

1324. BUDINCA DE CLATITE DE BRÎNZĂ DE VACĂ — 1 pahar făină, 3 ouă, 1 pahar lapte, vas formă, 1 kg brînză de vacă, coaja rasă de la 1 lămie sau un pachetel zahăr vanilat, 100 g unt, 100 g smîntînă, 3 linguri cu vîrf de zahăr.

Se pregătesc clatite (v. rețeta 476). Separat se freacă bine brînză de vacă cu zahărul și se obține o pastă omogenă. Se adaugă un gălbenuș, albușul bătut spumă, zahărul vanilat și coaja rasă de lămie amestecată bine. Se toarnă în grăten de ma-

rimea clatitelor se unge cu grăsime și se așază la rând două clătite peste care se întinde un strat subțire de brânză. Se pun iar două clătite și se continuă pînă ce ultimul strat al budiniei va fi din clătite. Se toarna smîntina și se pune la cuptor 30 minute.

1325. BUDINCA DE CHIFLE CU BRINZA DE VACĂ. — 4—5 chifle reci, $\frac{1}{2}$ l lapte, $\frac{1}{2}$ kg brinză de vacă, 1 ou, 4 linguri zahăr, 50 g unt, 1 lingură stafide.

Se taie chiflile felii și se curăță coaja care se păstrează pentru pesmet. Se incalzește laptele, se sparge oul și se amestecă cu laptele, bătînd bine cu telul. Se adaugă două linguri de zahăr și felule de chifla care se țin pînă ce absorb tot laptele. Se ia o formă, de preferință de sticlă, se unge cu 25 g unt și se tapetează fundul și pereții cu felule de chifle muate, la mijloc se pune brînza de vacă amestecată bine cu furculița, adăugînd restul de zahăr și stafidele. Se acoperă cu restul de chifle iar deasupra se pune restul de unt tăiat bucațele și se dă la cuptor 30 minute.

Observație. Deoarece budinile cresc totdeauna izbelune ca la așezarea în vas să se așeze un spațiu liber de cel puțin 2-3 degete. Se recomandă vasele de sticlă rezistente la foc mult mai practice decît cele smălțuite, care se pot sări amănunțit. Vasele de sticlă trebuie să aibă o formă care să aibă un aspect plăcut și prezintă avantajul că pot fi aduse la masă.

1326. BUDINCA DE CHIFLE CU MERE I. — 1 kg mere, $\frac{1}{2}$ baton vanilie, 4 linguri zahăr, 100 g unt, 2 chifle.

Se taie merele felii și se pregătește un pireu dulce și vanilat, care se amestecă cu 25 g unt. Separat se taie chiflile în felii, se înlătură coaja, se noare fiecare felie în unt puțin și se garnisește pereții și fundul arc formă. La mijloc se toarna pireul de mere și se coace 1 $\frac{1}{2}$ ora la cuptor la foc potrivit.

1327. BUDINCA DE CHIFLE CU MERE II. — $\frac{1}{2}$ kg mere, 3 chifle, 1 $\frac{1}{2}$ ceașcă lapte, 2 ouă, 250 g zahăr, $\frac{1}{2}$ linguriță scorțișoară pisată, 1 lingură stafide, 200 g smîntînă, 50 g unt, sare, zahăr pudră.

Se amestecă într-un castron ouale puțină sare, zahărul, scorțișoara și laptele, se adaugă clătitele tăiate în bucățele și se lasă să se moale bine. Între timp se iad merele curățite de coaja și se pun peste chiflile tăiate împreună cu stafidele și smîntîna. Se amestecă din nou totul. Cu 50 g unt se unge bine o formă de sticlă, se toarna compoziția și se întinde restul de unt deasupra. Se coace pînă se rumeneste în cuptor bine înmîs. Budinca se servește în formă, bine pudrată cu zahăr.

Observație. Păstrarea budinilor sau a prăjiturilor se face mai bine și mai egal folosind o strecurătoare mică cu coadă.

1328. BUDINCA DE FRANZELA C. 1 lingură de zahăr, 1 ou, 5 linguri zahăr, 1/2 l lapte zahar pudra.

Se taie franzela fin, se curată de coajă și se taie în pătașe. Se pun într-un castron în care s-a amestecat oul cu trei linguri de zahăr și s-a turnat laptele cald, se lasă până ce poncea absoarbe tot laptele, apoi se așază cu lingura un strat de pâine într-o formă de sâclă unsă cu 25 g unt și se așază un strat de vișine curățate de simbari și amestecat cu restul de zahăr. Se continuă astfel având grijă ca stratul ultim să fie din pâine, peste care se pune restul de unt lăsat în bucățele. Se dă la cuptor 30 minute și se servește pudrată cu zahăr.

1329. BUDINCA DE CIOCOLATA 75 g unt, 5 ouă, 200 g migdale, 1/2 baton vanilie, 60 g ciocolată menaj, sare, 200 g zahăr.

Se freacă 50 g unt. Se adaugă zahărul galbenușurile, migdalele pisate, sarea, vanilia, ciocolata rasa și albușurile bătute spumă. Se pune la cupt într-o formă unsă cu restul de unt și se coace 45 minute.

1330. BUDINCA DE CIOCOLATA 1 l lapte, 100 g ciocolata, 200 g zahăr, 150 g unt, 100 g biscuiți pisati, 1/2 baton vanilie, 5 ouă, fructă.

Se fierbe laptele cu zahărul vanilia și 75 g unt. Se amestecă biscuiții pisati ciocolata rasa. Se toarnă laptele fiert peste puțin câte puțin, amestecând bine tot timpul. Se pune la foc mic până pînă ce se capătă o masă compactă. Se lasă să se răcească. Se adaugă galbenușurile unul câte unul se amestecă bine și a băștile bătute spumă tare. Se toarnă compoziția în formă unsă cu unt. Se fierbe pe baia de apă, acoperite 1 1/2 oră. După ce se răcesc se garnisesc cu fructă bătuță. Se poate face și o singură budinca care se fierbe 2 ore.

1331. BUDINCA DE CREMA 7 ouă, 1/2 l lapte, 5 linguri zahăr, 50 g făină, coaja de la 1 lămie sau portocală, 1 pahar sirop de vișine sau de ambră, 50 g unt.

Se fierb pe baia de apă laptele făina galbenușurile și coaja de lămie pînă se îngroașă. După ce se răcesc se adaugă albușurile bătute spumă și zahărul. Se unge o formă cu unt, se toarnă compoziția, se acoperă și se fierbe din nou pe baia de apă 1 1/2 oră. Se răstoarnă pe o farfurie, se servește cu sirop.

1332. BUDINCA DE CREMA 350 g pișcoturi de șampanie, 125 g marmeladă de caise, 125 g zahăr, 1 pachet zahăr vanilat, 1 pahar sirop rom, 50 g unt, 125 g fructe zaharate (coji de portocale, cantalup), 50 g stafide, sos de marmeladă de caise.

Se unge fiecare pișcot cu marmeladă se moale apoi într-un sirop călăuzel preparat din apă zahăr zahăr vanilat și rom. Se unge

o formă rotundă cu unt, se așază pișcoturile în straturi regulate. Se taie pătrățele mici de fructe zaharate și împreună cu stafidele se presară printre straturile de pișcoturi. Deasupra trebuie să fie pișcoturi. Totul se fierbe pe baie de apă 1½ oră. Forma nu se umple pînă sus, căci pișcoturile se umflă. Se servește rece cu un sos gros de marmelada de caise, care se prepară astfel: se face un sirop bine legat, se pune marmelada de caise, se lasă să fiarbă la un foc iute. Cînd se prinde de lingură este gata. La urmă se adaugă rom.

1333. BUDINCA FIARTĂ — 100 g scum de la rinichi, 240 g făină, 10 g drojdie de bere, sare, 3—4 linguri dulceață de cireșe, de vișine, de prune, sau de caise, 1 pahar smîntînă.

Se amestecă scum tăiat marunt cu făina, sare și drojdia desfacută cu o linguriță de apă caldă. Se face un aluat adăugînd puțin lapte sau apă. Se întinde o foaie de 1 cm grosime și 20—25 cm lungime. Se unge cu dulceață pînă aproape de margine, se rulează, se apasă bine capetele și marginea ca să nu căsă dulceața. Ruloul se pune într-un șervet ud, presarat cu făină, se înfașoară și se leagă bine. Se pune într-o cratiță cu apă clocotită să fiarbă 2 ore. Se scoate, se desface și se servește cu smîntîna dulce.

1334. BUDINCA DE FRANZETĂ CU SUC DE STRUGURI — 1 kg struguri, 8 felii franzetă veche, 125 g zahăr, 6 ouă, 100 g migdale, 50 g biscuiți, 100 g unt, 80 g stafide.

Se moale pînea în zeama de struguri. Compoziția nu trebuie să fie prea moale. Separat se freacă galbenușurile cu zahărul, se amestecă cu stafidele, migdalele rase, biscuiți rasi și două linguri de unt topit. Se incorporează pînea muiată și se adaugă albușurile bătute spumă. Se coace 1 oră într-o formă unsă cu unt și tapetată cu făină. Înainte de a o rasturna se poate raci forma în apă.

1335. BUDINCA DE FRUCTE DE SEZON — 2 chifle, 1 l lapte, 60 g migdale, 4 linguri zahăr, 4 ouă, ½ kg fructe, 75 g unt, 1 lingură pesmet, coajă de lămîie, puțină scorțișoară, zahăr pudră.

Se moale chiflele în laptele cald și se amestecă bine cu 25 g unt. Cînd s-au răcit se adaugă migdalele, zahărul, coaja de lămîie, scorțișoara, galbenușurile, albușurile bătute spumă, și fructele curățite de sîmburi. Se coace într-o formă unsă cu unt, tapetată cu pesmet.

După ce se rastoarnă, se presară cu zahăr pudră.

1336. BUDINCA DE GRIS CU PRUNE — $\frac{1}{2}$ l lapte, 3 linguri zahăr, 3 galbenușuri, 100 g unt, coaja de la 1 lămie, $\frac{1}{2}$ kg prune, 3 linguri mie.

Se fierbe laptele cu trei linguri zahăr și se toarnă grișul în ploaie, batînd mereu cu telul pînă se face o cremă pufoasă. Se lasă să se răcească. Se adaugă gălbenușurile și coaja de lămie. Se unge forma cu unt, se pune jumătate din grișul cu lapte, la mijloc prunele tăiate în două și date prin restul de zahăr, și se acoperă cu restul de griș. Pe deasupra se pun bucățele de unt și se coace 30 minute.

1337. BUDINCA DE GRIS CU ZAHAR ARS. — 1 l lapte, 1 ceașcă griș, 2—3 linguri zahăr, 2 ouă, 50 g unt, coaja de lămie.

Se fierbe în clocote laptele cu șase linguri zahăr și coaja de lămie, se adaugă și ușul în ploaie, amestecînd tot timpul cu telul. Cînd grișul s-a umflut se lasă să se răcească și se adaugă untul, galbenușurile și albușurile batute spumă. Separat se ia o cratiță mică în care se pune restul de zahăr și se arde pe foc. Cînd zahărul s-a rumenit și curge se ia cratița de pe foc și se răsucesce în așa fel încît zahărul să îmbrace pereții și fundul cratiței. Se lasă să se răcească, se toarnă grișul se așază cratița într-un vas mai mare cu apa clocotită, fie pe foc, fie în cuptor, unde rămîne descoperită ca să se rumenească budinca. După o ora se scoate, se lasă să se răcească, se răstoarnă într-o farfurie.

1338. BUDINCA DE LAMIE — 6 ouă, $\frac{1}{2}$ kg zahăr, coajă rasă de la 1 lămie, zeama de la $\frac{1}{2}$ lămie, 2 linguri făină de orez sau amidon, 30 g unt, 1 lingură zahăr tos.

Se freacă 30 minute galbenușurile cu zahărul, pînă albesc. Se adaugă coaja rasă și zeama de lămie, făina de orez sau amidonul și albușurile batute spumă. Se pune într-o formă unsă cu unt, presătată cu zahăr tos și se dă la cuptor la foc iute.

1339. BUTURA DE MIGDALE CU SIROP DE VȘINE SAU DE ZMEURĂ — 100 g unt, 6 ouă, 6 linguri zahăr, 150 g simburii de mazăre, $\frac{1}{2}$ franzelă, $\frac{1}{2}$ l lapte, sare, sirop de vșine sau de zmeură.

Se dau migdalele într-un clocot și se lasă 15 minute în apa clocotită. Se curăță, se usucă în cuptor și se taie ca fideluța. Se amestecă în 1 picle îndulcit miezul de franzelă și se stoarce bine. Se freacă untul 15 minute numai într-un singur sens, cu galbenușurile și puțină sare. Se adaugă miezul de pîne și se amestecă pîna se obține o cremă. Se pun migdalele și albușurile batute spumă și se fierbe $\frac{1}{4}$ ora pe baie de apă. Se răstoarnă și se servește caldă cu sirop de vșine sau de zmeură.

1340. BUDINCA DE NUCI — 125 g făină, $\frac{1}{2}$ l lapte, 125 g zahăr, 75 g unt, coaja de la 1 lămie, 50 g migdale, 250 g ouă, 50 g biscuiți, 2 ouă, 1 lingură pesmet.

Se amestecă făina cu o ceașcă de apă, se toarnă cu încetul în laptele clocotit și se lasă pe foc înbașit 20 minute. Se adaugă apoi zahărul, 50 g unt, coaja de lămie și se lasă la rece. Se amestecă apoi cu migdalele rase nucile trecute prin mașina biscuiți sfărâmați, gălbenușurile și albușurile batute spuma. Se coace o oră în forma unsă cu restul de unt și tapetată cu pesmet.

1341. BUDINCA DE OREZ CU DULCEAȚĂ — 1 l lapte, 200 g orez, $\frac{1}{4}$ baton vanilie, 5 linguri zahăr, puțină sare, 4 ouă, 75 g unt, 1 lingură pesmet, 4 linguri dulceată.

Se fierbe orezul cu laptele vanilat. Când este aproape gata, se adaugă zahărul. Dacă se pune zahărul de la început, orezul fierbe foarte greu. După ce se răcește, se amestecă cu 50 g unt, cu gălbenușurile și albușurile batute spuma. Se așază jumătate într-o formă unsă cu unt și tapetată cu pesmet. Se întinde deasupra dulceata și se acoperă cu restul de orez. Se coace 30 minute. Se lasă 5 minute să se răcească și se răstoarnă.

Budinca se poate acoperi cu un sos de vin sau de vanilie sau se stropește cu rom și se dă foc.

1342. BUDINCA DE OREZ CU MERE I — 1 pahar orez, 1 kg mere, 3-4 linguri zahăr, 150 g nuci pisate, 50 g stafide, 100 g unt, 1 lingură pesmet.

Se curăță merele, se fierb cu zahărul până s'ad bunc. Separat se fierbe orezul ales și spălat. Se unge apoi o formă, se presata cu pesmet și se așază un rând de orez, un rând de mere și unul de nuci pisate. Ultimul rând este de orez cu stafide. Se pune restul de unt deasupra și se coace în cuptor.

1343. BUDINCA DE OREZ CU MERE II — 1 l lapte, 200 g orez, $\frac{1}{4}$ baton vanilie, 5 linguri zahăr, sare, 4 ouă, 75 g unt, 1 lingură pesmet, 100 g stafide, coajă de portocale zaharată, piersic de mere, 25 g alcool.

Se prepară ca budinca de orez cu dulceata, adăugând în orez 100 g stafide și coaja de portocală zaharată și introducând dulceata cu un piersic de mere (v. rețeta 194). După ce se răstoarnă, se stropește budinca cu alcool aromat cu coaja de portocale sau de mandarine, se dă foc și se servește fierbinte.

1344. BUDINCA DE PESMET — 25 g unt, 6 linguri zahăr, 6 ouă, coaja de la 1 lămie, 6 linguri pesmet, 1 l vin alb, $\frac{1}{2}$ linguriță scorțișoară pisată, 2-3 cușoare pisate, 1 vrf de cuișuc năcoară, sare.

Se amestecă zahărul cu gălbenușurile frecând într-o singură parte 30 minute. Se adaugă pesmetul, jumătate din vinul alb, tes-

tul de mirodenii și puțină sare, iar la urmă albușurile batute spuma. Se coace 30—40 minute la cuptor, într-o formă unsă cu unt. După ce se răstoarna, se opărește cu $\frac{1}{2}$ l vin alb, fierț cu două linguri de zahăr.

1345. BUDINCA DE PINE CU SOS DE CIOCOIATA — 300 g miez de pine, 1 pahar lapte, 2 ouă, 100 g miere, 2 linguri unt, 2 linguri zahăr pudră.

Se fierbe pinea cu laptele îndoit cu apă. Se răcește și se amestecă cu gălbenușurile, mierea și o lingura de unt. Se toarnă compoziția într-o formă graten unsa cu unt, se dă la cuptor 15 minute. Se servește cu sosul (v. rețeta 1356—57) ținut la gheață, servit separat.

1346. BUDINCA DE PINE — 125 g stafide, 250 g prune, 250 g miez de pine, $\frac{1}{2}$ ceașcă lapte, 1 lingură rom, 50 g migdale, 200 g făină, $\frac{1}{2}$ pachetel praf de copt, 75 g unt, 150 g miere, sare.

Se moale stafidele în apă rece 24 ore. Se spală, se curăță de sîmburi. Se taie în bucăți prunele și se amestecă cu miezul de pine muiat în lapte. Se adaugă romul, stafidele și migdalele prajite și zdrobite.

Separat se face o pastă din făină, praf de copt, puțină sare, 50 g unt și miere. Se amestecă bine cele două părți și se coc într-o formă unsă cu restul de unt, la cuptor potrivit.

Faina se poate prepara cu prune uscate ținute 24 ore în apă rece.

1347. BUDINCA DE ZMEURA — 300 g biscuiți, 100 g stafide, gem de zmeură, 50 g lichior, 30 g zahăr, cremă de vanilie.

Se așază pe fundul unei forme un strat de biscuiți stropiți cu un lichior oarecare și acoperit cu stafide îmbibate din ajun în sirop slab și scurs. Din loc în loc, pe stratul de biscuiți se pune câte o lingură de gem de zmeura bine frecat. Se continuă așezarea budinței punând un strat de cremă de vanilie (v. rețeta 1077), apoi unul din biscuiți, cu care se termină. Se ține două ore la gheață și se răstoarnă.

1348. BUDINCA POPULARĂ — 80 g unt, 6 ouă, 3 linguri pesmet, 150 g migdale, 3 linguri marmeladă de vișine, 1 lingură rom, 1 ceașcă lapte, sirop de fructe.

Se amesteca 50 g unt cu patru gălbenușuri și două ouă întregi. Se adaugă pesmetul muiat în lapte, migdalele tăiate mărunț, romul, marmelada și albușurile spumă. Se unge o formă cu restul de unt, se toarnă compoziția. Se coace în cuptor încins, la foc iute, timp de 30 minute. Se servește caldă cu sirop de fructe.

1349. BUDINCA DE SMINTINA — 6 linguri zahăr pudră, 200 g smintina, 6 ouă, coaja rasă de la 1 lămie, 1 baton vanilie, 1 lingură făină, 25 g unt.

Se freacă zahărul cu gălbenușurile se adaugă vanilia coaja de lămie și smintina. Se pune compoziția într-o cratiță pe baia de apă și se amestecă mereu pînă se îngroașă. Se ia de pe foc și se răcește. Se adaugă faina bătind cu lingura, albușurile batute spumă tare și se amestecă ușor. Se coace o oră pe baia de apă, într-o formă unsă cu unt.

1350. BUDINCA CU SOS DE CAISE — 1 kg pișcoturi de șampanie uscate, 1 l lapte, 6 ouă, 3 linguri zahăr pudră, 1 baton vanilie, 25 g unt, 3—4 linguri gem de caise.

În laptele clocotit cu vanilia se pun pișcoturile să se moale. Cînd s-au racit se amestecă cu gălbenușurile frecate cu zahărul 15 minute. Se amestecă totul încă 15 minute și se adaugă albușurile batute spumă. Se unge cu unt o formă de budinca se toarna compoziția și se fierbe încet o oră pe baia de apă. Se răstoarnă pe o farfurie și se glasează cu gemul de caise subțiat pe foc cu două linguri de apă.

1351. BUDINCA DE TÂTEL CU DULCEAȚA DE VIȘINE — 1 kg tătel, 100 g nucș, 100 g unt, 100 g zahăr tos, 1 borcan mie de dulceață de vișine, sare.

Tătelii se fierb în apă clocotită cu sare se scurg și se clătesc cu apă rece. Se amestecă cu o bucată de unt. Se așază un strat într-o formă unsă cu unt se pun deasupra nucșle tăiate foarte marunt, dulceața de vișine și se acoperă cu alt strat de tătel. Se pune deasupra restul de unt tăiat bucatele, se pudrează cu zahăr tos și se rumenește la cuptor.

1352. BUDINCA DE VIN — 100 g zahăr, 3 ouă, 70 g pesmet, 1 păhărel vin roșu, 1 bucată scorțișoară, 250 g frișcă, 25 g unt.

Se freacă 35 g zahăr cu gălbenușurile pînă se face spumă. Se adaugă 50 g pesmet și albușurile bătute. Se pune la cuptor într-o formă unsă cu unt și presărată cu restul de pesmet. După ce se scoate din cuptor se toarna pe deasupra vinul fierț cu zahărul rămas și cu scorțișoara. Se garnisește cu frișcă.

1353. BUDINCA DE VIȘINE I — 150 g zahăr pudră, 4 ouă, 100 g făină, 25 g unt, 1 kg vișine.

Se freacă zahărul cu gălbenușurile, se adaugă faina, albușurile batute spumă și vișinele fără sîmburi. Se unge o formă cu unt, se toarnă compoziția și se coace. Cînd se scoate budinca din cuptor, se pudrează bine cu zahăr.

Se servește rece.

La fel se pregătește și budinca de cireșe

1354. BUDINCA DE VIȘINE II — 175 g unt (din care 25 g pentru uns forma), 6 ouă, 1 pahar pesmet, 1 pahar zahăr, 1 pahar migdale curățite și pisate, 1 kg vișine, 1 pachet scorțipuară.

Se freacă zaharul cu galbenușurile. Se adaugă toate celelalte ingrediente și albușurile spuma. Se coace într-o formă unsă cu unt.

Sosuri dulci

1355. SOS DE CACAO — $\frac{1}{4}$ l lapte, 3 linguri zahăr, 75 g cacao.

Se face un sirop bine legat, se amestecă bine cu cacaua

1356. SOS DE CIOCOLATA I — 3 linguri zahăr, 75 g ciocolată rasă, $\frac{1}{4}$ baton vanilie, 3—4 gălbenușuri, $\frac{1}{4}$ l lapte.

Se amestecă bine 20 minute galbenușurile cu zahărul. Se toarnă în compoziție puțin câte puțin laptele fierbinte, în care a fiert vanilia și ciocolata. Se amestecă bine. Se pune vasul pe baia de apă și se amestecă tot timpul până se îngroașă (nu se fierbe)

1357. SOS DE CIOCOLATA II — 3 ouă, 6 linguri zahăr pudră, 150 g ciocolată, $\frac{1}{2}$ l lapte, $\frac{1}{2}$ baton vanilie.

Se amestecă numai într-un singur sens gălbenușurile și zahărul într-un castron timp de 30 minute. Se adaugă puțin câte puțin laptele fierț cu vanilia tăiată bucățele mici și strecurat, în care s-a dizolvat ciocolata. Se pune castronul pe baia de apă, amestecând mereu numai într-un sens până ce sosul se leagă. Se răcește și se toarnă peste budincă.

1358. SOS DE LĂMIE — 1 lămie, 4 linguri zahăr pudră, 4 bucăți zahăr, 3—4 gălbenușuri, 1 pahar vin alb.

Se freacă zahărul bucăți pe coaja de lămie, se pisează, se amestecă cu restul de zahăr și se freacă bine cu gălbenușurile. Se adaugă vinul și zeama de lămie. Se îngroașă într-un vas pus pe baia de apă, ca și sosul de ciocolată (v. rețetele 1356 și 1357)

La fel se pregătește și sosul de portocale

1359. SOS DE VANILIE — $\frac{1}{4}$ l lapte, 3 gălbenușuri, 3 linguri pline cu zahăr, $\frac{1}{2}$ baton vanilie, sau un pachet zahăr vanilat.

Într-o cratiță smălțuită se amestecă gălbenușurile cu zahărul, adăugând încet laptele cald, ca să se desfacă bine gălbenușurile. Se pune aceasta cratiță în altă cratiță cu apă fierdă (pe baia de apă) adăugând vanilia tăiată bucățele sau zahărul vanilat și ames-

ținând tot timpul cu lingura, pînă ce sosul se îngroașă ca o smîntînă. După ce sosul s-a răcit, se toarnă peste prajitura

1360. SOS DE VIN — 1/2 l vin alb vechi, 150 g zahăr, coajă de lămîie, 4—5 galbenușuri.

Se freacă bine galbenușurile cu zahărul și coaja de lămîie. Se toarnă puțin cîte puțin vinul clocotit, amestecînd mereu. Se așază vasul pe baia de apă și se amestecă mereu, pînă ce sosul se îngroașă (nu se fierbe). Se dă deoparte. Se mai amestecă 5—10 minute. Se lasă să se racească.

Se servește separat, turnat la masă peste budincă.



Indice

alfabetic



A

Afine cu frișcă 1112
 A la cașă 1113
 Al zar 1164
 Aluat cu aceleași întrebunătăți ca
 aluatul francezesc 1000
 Aluat cu brânză de vacă 979
 Aluat cu cârnaț 980
 Aluat de cozonac 982
 Aluat de plăcintă cu drojdie 990
 Aluat de prăjit 1013
 Aluat de sare 998
 Aluat de țară 1014
 Aluat de țară 1015
 Aluat fraged I 986
 Aluat fraged II 987
 Aluat francezesc 999
 Aluat românesc 1012
 Aluat pentru foi de plăcintă I 988
 Aluat pentru foi de plăcintă II 989
 Aluat pentru tarte mici I 1016
 Aluat pentru tarte mici II 1017
 Aluat pentru tarte mici III 1018
 Aluat pentru tarte mici IV 1019
 Aluat pentru tarte diverse 1020
 Amăruș cu amintină 118
 Anive la cuptor 116
 Anive la cuptor cu sucă 117
 Anghinard de miel 668
 Anghinard de porci 667
 Anghinard la grătar 864
 Anghinard la țigăre 865
 Ardei cu orez 120

Ardei țărănești 668
 Ardei umpluți cu carne 812
 Ardei umpluți cu cârnaț 119
 Ardei umpluți cu orez 121
 Ardei de țară 1114
 Aspic 5

B

Baba 1038
 Baclava 995
 Bame cu carne 669
 Bame conservate cu carne de la capă 870
 Bame grecești 122
 Bame cu beață 1115
 Bastonașe de cartofi 1039
 Bastonașe sărate 1165
 Bastonașe vienezese 1040
 Berbec cu varză acru 871
 Berbec cu varză dulce 672
 Bezele 1166
 Bezele cu înghețată 1167
 Biftec cu muci de unt 887
 Biftec de vițel 868
 Biftec marinat 866
 Biftec tocat 813
 Blanchetă de pasăre 675
 Bat de pandispan 1287
 Bonu 452
 Boboc de găscă sau de rață pe car-
 tofi 869
 Borș (pregătirea, 84
 Borș bulgăresc cu ardei dovlecei și
 patlăgele verze umplute 85

Borș de herbei cu varză dulce 86
 Borș de carne cu sfeclă 100
 Borș de cartofi 87
 Borș de ciuperci 88
 Borș de dovleci umpluți 89
 Borș de gulu 91
 Borș de iepure 92
 Borș de legume 93
 Borș de ~~legume~~ 94
 Borș de ~~legume~~ de pasăre 90
 Borș de miel 95
 Borș de perișoare 97
 Borș de pește 96
 Borș de sfeclă 99
 Borș de sfeclă cu cartof și smântână 101
 Borș de vâcuță 98
 Borș rusesc 103
 Borș ucrainean 102
 Brioșe 1041
 Budincă cu sos de caise 1350
 Budincă de alune 1322
 Budincă de brinză de vacă 1323
 Budincă de carne cu sos de smântână 391
 Budincă de cartofi cu brinză 392
 Budincă de cartofi cu sos de smântână 393
 Budincă de cartofi cu șuncă 394
 Budincă de cățaval cu spanac 395
 Budincă de chifle cu brânză de vacă 1325
 Budincă de chifle cu mere I 1326
 Budincă cu chifle cu mere II 1327
 Budincă de ciocolată 1329
 Budincă de ciuperci 405
 Budincă de clătite cu brinză de vacă (dulce) 1324
 Budincă de clătite cu brinză de vacă 396
 Budincă de clătite cu carne 398
 Budincă de clătite cu carne în rasol 397
 Budincă de clătite cu conopidă 400
 Budincă de clătite cu creier 399
 Budincă de clătite cu fasole verde și sos de roșii 401
 Budincă de clătite cu varză 402
 Budincă de clătite cu spanac 403
 Budincă de clătite cu varză 404
 Budincă de conopidă 406
 Budincă de conopidă cu sos alb 407
 Budincă de creier I 408
 Budincă de creier II 409

Budincă de creier III 410
 Budincă de cremă 1331
 Budincă de dovleci 411
 Budincă delicioasă 1332
 Budincă de fasole 414
 Budincă de ficat 415
 Budincă de franzelă cu suc de struguri 1334
 Budincă de franzelă cu vișine 1324
 Budincă de fructe de sezon 1335
 Budincă de griș cu prune 1336
 Budincă de griș cu zahăr ars 1337
 Budincă de iepure 416
 Budincă de lămâie 1338
 Budincă de legume 417
 Budincă de legume cu smântână 418
 Budincă de mazăre cu orez și mazăre 419
 Budincă de macaroane cu brinză și sos de roșii 422
 Budincă de macaroane cu ciuperci 425
 Budincă de macaroane cu sos alb sau cu sos de roșii 424
 Budincă de macaroane cu șuncă și sos de roșii 425
 Budincă de macaroane fiartă pe baie de apă 421
 Budincă de macaroane în aluat 420
 Budincă de mălai cu ciuperci și roșii 426
 Budincă de migdale cu sirop de vișine sau de zmeură 1339
 Budincă de nucă 1340
 Budincă de orez cu dulceață 1341
 Budincă de orez cu legume 427
 Budincă de orez cu mere I 1342
 Budincă de orez cu mere II 1343
 Budincă de perșet 1344
 Budincă de pește I 428
 Budincă de pește II 429
 Budincă de pește (conserve) 430
 Budincă de pireu de cartofi cu carne 431
 Budincă de piine cu sos de ciocolată 1345
 Budincă de prune 1346
 Budincă de zmeură 1347
 Budincă de roșii 432
 Budincă de smântână 1349
 Budincă de spanac cu cățaval 433
 Budincă de șuncă 434
 Budincă de șuncă cu ciuperci 435
 Budincă de șuncă cu spanac 436

Budincă de tăței cu brinză și salam 437
 Budinca de tăței cu dulceață de vi-
 șine 1331
 Budincă de tăței cu guncă 438
 Budincă de tăței cu varză 439
 Budincă de varză acră cu orez 443
 Budincă de varză de Bruxelles 442
 Budincă de varză dulce 440
 Budincă de varză dulce cu smântină 441
 Budincă de vin 1352
 Budincă de vinete fără carne 444
 Budincă de vișine I 1353
 Budincă de vișine II 1354
 Budincă falsă de conopidă 419
 Budincă fiartă 1333
 Budincă macedoneană 1116
 Budincă populară 1348
 Budincă rece de dovleci fără ou 412
 Budincaș de ciocolată 1390
 Bujeniță de iepure 474

C

Cane cu carne de pasăre 475
 Cane cu cremă de vanilie 1118
 Cane cu frișcă 1119
 Cane gătinate pe griș 1122
 Cane pe canapea 1120
 Canapele populare 445
 Caprețu 1168
 Cap de vișet cu sos vinețetă 667
 Carne cu sos de muștar 677
 Carne cu varză pregătita ungurește 678
 Cartofi cu carne 679
 Cartofi cu slănină 680
 Cartofi cu usturoi la cuptor 123
 Cartofi de ciocolată 1169
 Cartofi franțuzești 123
 Cartofi pai 125
 Cartofi pane 126
 Cartofi umpluți cu brinză 124
 Cartofi umpluți cu carne I 814
 Cartofi umpluți cu carne II 815
 Cartofi umpluți cu creier 750
 Cartofi umpluți cu pește 816
 Cartofi cu ceapă 127
 Cantare înăbușite 129
 Castraveți cu smântină 131
 Castraveți înăbușiți 130
 Castraveți murăți cu carne de porc 681

Castraveți umpluți cu carne I 817
 Castraveți umpluți cu carne II 818
 Cașcaval pane 446
 Căniș cu frișcă 1042
 Cataif cu spumă de fragi 1043
 Căciulite de mere 1117
 Căpșuni cu smântină 1123
 Cepe umplute cu carne 819
 Chec alb 1180
 Chec I 1181
 Chec II 1182
 Chifle umplute cu brinză și sos de roșii 447
 Chifle umplute cu carne 448
 Chifle umplute cu diferite rețete 449
 Chiftele de guncă 821
 Chiftele marinate 820
 Chiftele de cartofi I 132
 Chiftele de cartofi II 133
 Chiftele de dovleci 134
 Chiftele de varză cu sos de cașcaval 135
 Chiftele en crasă cu tahton 104
 Chiftele de herbec 105
 Ciorbă de burtă, franțuzească 106
 Ciorbă de carne de porc 108
 Ciorbă de crenvurști cu iaurt 109
 Ciorbă de dovleci cu iaurt 110
 Ciorbă de fasole uscată cu cartofi 111
 Ciorbă de oase de porc 113
 Ciorbă de potroace de pasăre 115
 Ciorbă franțuzească de burtă 107
 Ciorbă grecească 112
 Ciorbă pescărească 114
 Cireșe la aluat I 1124
 Cireșe la aluat II 1125
 Cireșe cu cremă 1126
 Cireșe cu sos de vin 1127
 Clăte de burtă 683
 Clătura de cuptor 136
 Clătura de gâmbă 682
 Clătura de rinichi 684
 Cuperca la grec 138
 Cuperca cu carne 685
 Cuperca cu orez la cuptor 137
 Cuperca cu sos de smântină 139
 Cuperca friptă umplute 140
 Cuperca umplute la cuptor I 141
 Cuperca umplute la cuptor II 142
 Cîrnați de porc cu sos de vin 822
 Clătute 450
 Clătute cu smântină 458
 Clătute pane 458
 Clătute poloneze 454

Clătite pufoase 455
 Clătite umplute 451
 Clătite de vacă cu sos 870
 Clătite de pește umplute cu măr 871
 Clătite de măr 872
 Colțunași cu brânză 458
 Colțunași cu carne și sos de roșii 457
 Colțunași cu vișine 459
 Conopidă în aluat 143
 Conopidă la cuptor cu pesmet 144
 Conopidă la cuptor cu sos alb sau cu smântână 145
 Conopidă pane cu sos francezesc 146
 Conopidă poloneză 147
 Consorț 2
 Consome de legume 4
 Compot de caise 1128
 Compot de caise special 1129
 Compot de cajuane 1130
 Compot de cireșe sau de vișine 1131
 Compot de gutui 1132
 Compot de mere 1133
 Compot de pere cu coajă 1134
 Compot de prune 1135
 Compot de prune uscate 1136
 Crema de lapte 1000
 Crema de nuci din aluat cu caimac 881
 Crema de ouă cu zahăr 524
 Crema de smântână cu caimac 487
 Crema de vanilie cu caimac 688
 Crema de vanilie în aluat 688
 Crema de pastă de vanilie cu legume 873
 Cotlete cu sos de smântână 880
 Cotlete de herbe sau de miel cu sos de castraveți 874
 Cotlete de căprioară 875
 Cotlete de porc la grătar 877
 Cotlete de porc la grătar 878
 Cotlete de porc sușească cu pîrle de mere 879
 Cotlete de vitel cu cîrnați și cartofi în vin 881
 Cotlete de vitel cu pîrle de conopidă 882
 Cotlete de vitel tote cu sos de vin 883
 Cotlete melancore 876
 Cozonaci umpluți I 883
 Cozonaci umpluți II 884
 Crap cu smântână 613
 Crap egiptean 610
 Crap egiptean 611
 Crap egiptean 605

Crap la grătar cu cartofi fierți 606
 Crap marinăresc 612
 Crap (sau alt pește) prăjit 607
 Crap umplut cu ciuperci I 608
 Crap umplut cu ciuperci II 609
 Creier cu ciuperci 753
 Creier cu sos alb 756
 Creier cu sos cașcabel 757
 Creier cu macaroni 758
 Creier cu unt de găină 761
 Creier cu vin alb 762
 Creier gratinat 754
 Creier în aluat 751
 Creier în aspic 752
 Creier pane 760
 Creier pe oțet 759
 Creier pregătit marinăresc 755
 Crema de alune 1052
 Crema de ananas 1053
 Crema de caise I 1055
 Crema de caise II 1056
 Crema de caise III 1057
 Crema de caise 1058
 Crema de caise 1059
 Crema de caise 1060
 Crema de caise 1061
 Crema de caise 1062
 Crema de caise 1063
 Crema de caise 1064
 Crema de caise 1065
 Crema de caise 1066
 Crema de caise 1067
 Crema de caise 1068
 Crema de caise 1069
 Crema de caise 1070
 Crema de caise 1071
 Crema de caise 1072
 Crema de caise 1073
 Crema de caise 1074
 Crema de caise 1075
 Crema de caise 1076
 Crema de caise 1077
 Crema de caise 1078
 Crema de caise 1079
 Crema de caise 1080

Cremă de zmeură 1081
 Creme fierți pentru torturi 1272
 Cremă 1001
 Crenvușți în aluat 823
 Crochete de brinză de vacă 460
 Crochete de carne cu legume 461
 Crochete de cartofi 462
 Crochete de cartofi cu brinză și pîneu
 le spanac 463
 Crochete de cașcaval 464
 Crochete de creier 466
 Crochete de grîș 465
 Crochete de măcaroane 467
 Crochete de orez 468
 Crochete de orez dulci 469
 Crochete de ouă cu sos de roșii 523
 Crochete de rasol de vacă cu sote de
 legume 470
 Crochete de smîntînă 471
 Crochete de varză dulce 151
 Crochete de vițel 472
 Cîrb de vîșpă 1170
 Cîrnat de mamăi gușă cu ouă 479
 Cîrnat în avar 884
 Cîrnat în fi de varză acră 883
 Cîrnat la tavă 886

D

Desert rapid 1171
 Dovleac cu castane 152
 Dovlecei cu brinză la cuptor 154
 Dovlecei cu carne 689
 Dovlecei cu scordolen 153
 Dovlecei cu smîntînă 160
 Dovlece în cuptor cu sos alb 159
 Dovlecei pane cu sos de ulei 155
 Dovlecei umpluți cu brinză 154
 Dovlecei umpluți cu carne I 824
 Dovlecei umpluți cu carne II 825
 Dovlecei umpluți cu ciuperci 156
 Dovlecei umpluți cu orez 157
 Drob cu ciuperci 161
 Drob de miel 763

E

Esență de usturoi 287

F

Fasole albă nouă cu oase sau carne de
 porc afumate 690

Fasole bătută 162
 Fasole gravă cu galuste de grîș 163
 Fasole gravă cu măsline 164
 Fasole țucară cu carne 691
 Fasole verze cu carne 692
 Fasole verde cu smîntînă 165
 Fazan la cuptor 887
 Ficat de gîscă la cuptor 765
 Ficat de vițel împănăat 768
 Ficat pane 769
 Ficat pe canapele cu roșii 764
 Ficat prăjit la țigăie 766
 Ficat pregătit italianeste cu orez fiert
 767
 Ficat umplut 770
 Fleuri de salau cu cartofi fierți 614
 Flori de salcîm sau de soc la rochițe
 galbene 1158
 Friganele cu sote de legume 475
 Friganele de grîș 474
 Frigărui 888
 Frigărui de rinichi I 771
 Frigărui de rinichi II 772
 Friptură aromată de vacă 907
 Friptură de berbec cu fasole vacată
 889
 Friptură de berbec marinată cu salată
 de orez 890
 Friptură de carne de vacă tocată cu
 cartofi 826
 Friptură de carne tocată 891
 Friptură de căprioară I 892, II 893
 Friptură de carne sote vîntătoare 896
 Friptură de miel cu slănină la cuptor
 902
 Friptură de miel glasată 901
 Friptură de miel la cuptor 900
 Friptură de piept de miel umplut 908
 Friptură de porc la cuptor 904
 Friptură de porc înabuză 905
 Friptură de rață cu portocale 906
 Friptură de vacă cu sos de roșii 910
 Friptură de vacă cu sos de vin 911
 Friptură de vacă înabuzată cu ceapă
 908
 Friptură de vacă înabuzată cu sos de
 muștar și castraveți 909
 Friptură de vacă împănată cu co-
 ctă afumată 912
 Friptură de vițel cu sos și pîneu de le-
 gume 913
 Friptură delicioasă 894
 Friptură îmbrăcată în slănină 897

Făina albă 894
Făina de porțel 895
Făina de porțel 899

G

Galeana de găină 918
Galeana de porțel 918
Galeana de porțel 914
Galeana de porțel cu crăpaci 915
Galeana de porțel cu orez 916
Galeana de porțel cu lăptiș 917
Galeana de porțel 476
Galeana de porțel 481
Galeana de porțel 483
Galeana de porțel cu prune 477
Galeana de porțel 478
Galeana de porțel 773
Galeana de porțel 479
Galeana de porțel 481
Galeana de porțel 482
Galeana de porțel 484
Galeana de porțel 485
Galeana de porțel cu șuncă 487
Galeana de porțel cu sos de vin 488
Galeana de porțel cu sos de vin 615
Galeana de porțel 7
Galeana de porțel 1042
Galeana de porțel 1083
Galeana de porțel 1084
Galeana de porțel 1085
Galeana de porțel 1086
Galeana de porțel 1087
Galeana de porțel 1088
Galeana de porțel cu sos de vin 1093
Galeana de porțel cu sos de vin 1091
Galeana de porțel cu sos de vin 1092
Galeana de porțel 1094
Galeana de porțel de carne 1099
Galeana de porțel de fructe 1090
Ghiveci cu carne de porc 693
Ghiveci de pește 616
Ghiveci fără carne 368
Ghiveci de porțel 694
Ghiveci cu castane 919
Ghiveci cu sos de 695
Ghiveci pe varză 696
Ghiveci albă 1275
Ghiveci de cafea 1279
Ghiveci de carne 1283
Ghiveci de carne pe cu placintă cu
mere 1284
Ghiveci de ciocolată 1278

Glazură de ciocolată cu unt 1285
Glazură de ciocolată 1281
Glazură de lămine sau de porțel
1277
Glazură de rom 1280
Glazură din suc de fructe 1276
Glazură de sos 1282
Glazură rapidă de ciocolată 1286
Gnochi de cartof la cuptor 488
Gnochi italienesti 489
Gogolele cu cremă 1172
Gogolele cu prune 1139
Gogolele de cartofi 490
Gogolele de carne cu șuncă 774
Gogolele pentru apă 8
Gogol 935
Gogol de cartofi cu șuncă și sos de
roșu 491
Gogol din plămădeală 491
Gogol prăjit cu sos de roșu 492
Gogol prăjit din 493
Gogol cu sos 1173
Gogol cu sos cu caramel 1183
Gogol cu lapte și sos de roșu 1174
Gogol din 1175
Gogol 495
Gogol cu carne de porc 697
Gogol de carne cu carne 698
Gogol cu carne și carne 775
Gogol cu porțel 167
Gogol cu sos 168
Gogol de porțel cu carne 827
Gogol 1176
Gogol umplut 628
Gogol coapte 1140
Gogol cu carne 699
Gogol prăjit 617

H

Halva turcească 1177

I

Iabure de cartofi 169
Iabure de carne 170
Iabure de fasole cu sos de carne
171
Iabure și rapid 1178
Iabure cu carne 700
Iabure delicios 920
Iabure împănă 921
Iabure din 172

Inimă de vițel cu smântină 777
 Inimă de vițel sose 776
 Inimă de vițel umplută 778
 Inimă de ciocolată 1179

I

Inghețată de cafea 1097
 Inghețată de caise 1098
 Inghețată de căpșuni 1099
 Inghețată de ciocolată 1100
 Inghețată de fistic 1101
 Inghețată de lămție 1103
 Inghețată de pierici cu cremă de vanilie 1104
 Inghețată de portocale 1105
 Inghețată de vanilie cu fructe saba-
 rate 1106
 Inghețată de vișine sau de cireșe 1107
 Inghețată de zahăr ars 1108
 Inghețată de zmeură 1109
 Inghețată economică 1102
 Inghețată pe bază de suc de fructe
 1095
 Inghețată pe bază de lapte 1096

J

Jumări 526
 Jumări cu brânză 527
 Jumări cu creier 528
 Jumări cu ficat 529
 Jumări cu mazăre 530
 Jumări cu verdeț 531

K

Kulebiak rusesc 496

L

Lapte de pasăre 1187
 Legume înăbușite 174
 Legume la cuptor 173
 Lămbă afumată la cuptor 779
 Lămbă cu castraveci 781
 Lămbă cu ciuperci 782
 Lămbă cu măsline 784
 Lămbă cu rikoto 787
 Lămbă cu sos catifelat 783
 Lămbă cu sos picant 789

Lămbă de porc înăbușită 785
 Lămbă în aspic 786
 Lămbă la cuptor 783
 Lămbă pe varză 791
 Lămbă rasol cu sos de roșii 786
 Lămbă umplută 790
 Lămbă de porc 1188

M

Macroui la cuptor 618
 Marinată de crap cu roșii 619
 Marinată fiartă pentru vinat 978
 Mazăre cu carote 175
 Mămăliguță la cuptor 493
 Mămăliguță prăjită 497
 Mărunț de vițel cu găluște de aluat
 792
 Medalioane cu felii de lămție 829
 Medalioane cu piept de pasăre 830
 Mere cu cremă de vanilie 1143
 Mere cu dulceață 1147
 Mere în aluat I 1002
 Mere în aluat II 1141
 Mere în rochițe galbene 1149
 Mere japoneze 1189
 Mere la cuptor I 1144
 Mere la cuptor II 1145
 Mere la cuptor cu sos alb 1146
 Mere pe canapea 1142
 Mere pelonice 1148
 Mere sau pere cu sos de vanilie 1150
 Mere umplute cu carne I 831
 Mere umplute cu carne II 832
 Mere verzi 1151
 Miel cu mazăre 701
 Miel cu roșii 702
 Miel cu spanac 703
 Miel cu sparanghel 704
 Miel cu tarhon 705
 Mincărie 1190
 Mîncare cu pîrle de cartofi 833
 Mîncare de căprioară cu măsline 706
 Mîncare de pasăre cu mazăre 708
 Mîncare de pui de miel cu cartofi
 710
 Mîncare grecească de miel (capama)
 707
 Mîncare marșărească din bojoc 715
 Mîncărie de ardei cu ouă 632
 Mîncărie de crap 620
 Mîncărie de dovlece 174
 Mîncărie de fasole verde 178

Mărar cu de gata 177
 Mincăreacă de pește cu cartofi 621
 Mincăreacă de pui 709
 Morle de herbec la grătar 793
 Moruște înăbușite 794
 Morcovi cu smintină 179
 Musaca de cartofi 834
 Musaca de conopidă cu cizănciori 835
 Musaca de conopidă cu ficat 836
 Musaca de dovlecei 837
 Musaca de macarone cu conopidă 180
 Musaca de orez 838
 Musaca de rinichi cu conopidă 795
 Musaca de spaghetti 839
 Musaca de telină 840
 Musaca de varza 841
 Musaca de vinete 842
 Musaca de vinete și dovlecei 843
 Mușchi de iepure cu smintină 925
 Mușchi de porc ampanat la grătar 928
 Mușchi de vacă cu egume 932
 Mușchi de vacă ampanat 933
 Mușchi de vacă pe canapea 931
 Mușchi de vacă vîntorec 934
 Mușchi italienesc 926
 Mușchi umpluți cu aluat 923
 Mușchi umpluți cu smintină 924
 Mușchi cu sos 922
 Mușchi la grătar II 930
 Mușchi marinat la grătar 927

N

Năut în aluat 622
 Năut la grătar cu cartofi fierți 623

O

Ochuri cu parizer 536
 Ochuri cu sos de roșii 540
 Ochuri în apă (romanești) 535
 Ochuri în cartofi la cuptor 538
 Ochuri în cochete roșii 538
 Ochuri pe canapea cu sos de roșii 538
 Ochuri pe slăninuță și mămăliguță 549
 Ochuri prăjite 537
 Ochuri cu brînză 543
 Omleta cu cașcaval de sparanghel 544
 Omleta cu carne 545
 Omleta cu cartofi și slănină 546
 Omleta cu ceapă 547

Omleta cu ciuperci 548
 Omleta cu creier 549
 Omleta cu dovlecei 560
 Omleta cu fructe 561
 Omleta cu gîuri de rață 560
 Omleta cu măruncuță 562
 Omleta cu mazăre 561
 Omleta cu mere 563
 Omleta cu pițuici 564
 Omleta cu resor de mizeruri 562
 Omleta cu rinichi 563
 Omleta cu sos de roșii 564
 Omleta cu spanac 565
 Omleta cu țuică 566
 Omleta cu untdelemn 567
 Omleta cu verzele 569
 Omleta din aluat 542
 Omleta simplă 541
 Omleta țărănească 568
 Orez cu cremă de vanilie 1191
 Orez cu lapte și ouă, la foc mic 1185
 Orez cu lapte și dulceață 1184
 Orez cu lapte și mere și alune 1186
 Orez cu mazăre 181
 Orez cu mazăre I 1192
 Orez cu mazăre II 1193
 Orez cu ouă 182
 Orez pe foc mic 711
 Orez pe foc mic II 712
 Oua cu creier 567
 Oua cu legume 568
 Oua cu roșii înăbușite și garnitură de cartofi 574
 Oua cu sos de cașcaval 571
 Oua cu sos de ciuperci 572
 Oua cu sos de roșii, cartofi pai și aluat 573
 Oua cu smintină 575
 Oua dintr-o mazăre 569
 Oua murate în sos de roșii 370
 Oua pe canapele cu spanac 566
 Oua pe canapea 565
 Oua tartar 560
 Oua umplute cu ciuperci 576
 Oua umplute cu creier și sos de smintină 577
 Oua umplute cu pateu de ficat și sos de țuică 578

P

Papara cu brînză I 502
 Papara cu brînză II 503
 Papara cu carne 504

Papară cu spanac 505
 Papară cu mere 1195
 Papanas fierț 499
 Papanas cu cirese sau cu vișine 1194
 Papanas fierț 500
 Papanas prăjiți 501
 Papricaș de pui 713
 Papricaș de vițel 714
 Parfe de ciocolată 1110
 Parfe de fructe 1111
 Pateu de carne în aluat 935
 Pateu de castraveți 183
 Pateu de ficat I 796
 Pateu de ficat II 797
 Pateu de iepure în aluat 936
 Pateu de legume 184
 Pateu de pasăre în oală 937
 Pateu de rață (pentru opt persoane) 938
 Pateu de varză 185
 Pateuri 1003
 Păstrăvi cu sos de smântină și verdețuri 626
 Păstrăvi în apă 624
 Păstrăvi prăjiți cu cartofi fierți 625
 Păstrăvi răsoliți 627
 Pătrulele de cascaval 506
 Pate de carne cu carne de porc 715
 Pate înșorțate cu frișcă 1152
 Perisoare cu smântină I 844
 Perisoare cu smântină II 845
 Perisoare cu tarhon 846
 Pesmețori 1196
 Pesmeți ardelenesti 1198
 Pesmeți cu anason 1197
 Pesmeți de mlași 1208
 Pesmeți, răsoliți 1199
 Pește cu sos de smântină 638
 Pește gratinat 629
 Pește grecesc 630
 Pește la cuptor pe tăței 635
 Pește prăjit cu roșii 631
 Pește (resturi) cremă la cuptor 628
 Pește sărat cu mămligută 632
 Pește spaniol 634
 Picior de porc afumat cu varză murată și cartofi 716
 Piept de berbec cu sos picant 939
 Piept de minzat cu carote 717
 Piept de porc sărat pane 940
 Piept de vacă cu măsline 718
 Piept de vițel umplut 941
 Piersici în aluat 1153
 Piersici în coroană 1154

Pilaf cu cîrnați și sos de roșii 720
 Pilaf de burță 719
 Pilaf de ciuperci 188
 Pilaf de crap 637
 Pilaf de dovleci 186
 Pilaf de găină 721
 Pilaf de pește 636
 Pilaf de praz 187
 Pilaf de raci 638
 Pilaf de zucchini 798
 Pilaf de zucchini cu ciuperci 799
 Pilaf de urzici 189
 Pilaf sirbesc cu carne de berbec 722
 Pireu de cartofi 190
 Pireu de cartofi gratinat 191
 Pireu de castane 192
 Pireu de mazare 193
 Pireu de mere 194
 Pireu de mere cu biscuiți 1155
 Pireu de spanac 195
 Pireu de varză 196
 Piroși 991
 Piroșuri din albușuri 1201
 Piroșuri pentru sampanie 1202
 Piroșuri sărate cu brânză 1200
 Piroșuri de fasole 187
 Piroșuri de pește în sos 639
 Piroșuri de praz 198
 Piroșuri de varză 199
 Piroșuri din resturi de carne sau din rasol 848
 Piroșuri moldovenesti 847
 Plachie de crap 640
 Plăcintă cu cremă 1004
 Plăcintă cu griș 992
 Plăcintă cu praz 1007
 Plăcintă cu vișine 994
 Plăcintele cu brânză 1005
 Plăcintele cu mere 993
 Plăcintă populară italianescă 507
 Poale în brâu 996
 Portocale în halat 1156
 Porumbei cu costiș afumată 723
 Porumbei cu mazăre 724
 Porumbei cu roșii 725
 Porumbei pe canapea 942
 Porumbei umpluți 943
 Porumbei milanezi 944
 Prăjitura cenușăreșii 1208
 Prăjitură cubană 1210
 Prăjitură cu brânză 1206
 Prăjitură cu biscuiți 1227
 Prăjitură cu carne 1207

Prăjitură cu ciros 1209
 Prăjitură cu fructe 1213
 Prăjitură cu gelatină de coacăre 1215
 Prăjitură cu marmeladă I 1216
 Prăjitură cu marmeladă II 1217
 Prăjitură cu miere 1219
 Prăjitură cu nucă I 1221
 Prăjitură cu nucă II 1222
 Prăjitură cu nucă III 1223
 Prăjitură cu nucă IV 1224
 Prăjitură cu nucă V 1225
 Prăjitură cu piere 1226
 Prăjitură cu piernici crude 1227
 Prăjituri cu prune 1229
 Prăjitură din albuș 1204
 Prăjitură din aluat fraged cu marmeladă 1204
 Prăjitură din fidea 1211
 Prăjitură fină cu marmeladă 1214
 Prăjitură fragedă cu mere 1212
 Prăjitură rece 1231
 Prăjitură marmorată 1218
 Prăjitură norvegiană 1220
 Prăjitură prafinată 1228
 Prăjitură rapidă 1230
 Prăjitură ungurească 1232
 Prăjitură venețiană cu prune 1233
 Praiz cu carne 726
 Praiz cu măsline 701
 Praiz cu ouă 702
 Praiz cu ouă 700
 Praiz cu ouă 704
 Praiz cu ouă 704
 Profiterole 1235
 Profiterole cu pasăre 1236
 Pui cu hame 724
 Pui cu conopidă 729
 Pui cu mazăre 730
 Pui cu umplutură 731
 Pui cu vinete 732
 Pui fript cu sos de roșii 946
 Pui în aluat 945
 Pui pauc 947
 Pui ante cu cartofi 948
 Pui ante cu orez 950
 Pui ante cu verdețuri și piure de vinete 951
 Pui ante cu vin alb 952
 Pui ante meridional 949
 Pui surpriză 953
 Pui umplut 954
 Pui de herbe umplut 955

Pulpă de miel la cuptor gătită cu
cele 056
Puree de lapte la cuptor 057

R

Rasol alb cu griș prăjit 853
 Rasol de ciuperci cu usturoi și mămă-
 liguță 203
 Rasol de crap cu cartofi și sos oland-
 dez 541
 Rasol de găină cu sos de smântină
 734
 Rasol de miel 735
 Rasol de păsămidă 542
 Rasol de păstrăvi cu cartofi 543
 Rasol de pește sărat cu usturoi 544
 Rasol de raci 545
 Rasol de raci cu scordolea de suri
 546
 Rasol de vacă cu cartofi 547
 Rasol de vacă delicaț 548
 Rasol de vacă în aluat 549
 Rață la capac cu garnitură de cartofi
 sau de cartofi 561
 Rață pe varză 563
 Ravio 500
 Răcitură de porc 738
 Răchi cu ciuperci 801
 Răchi cu orez de mălai 803
 Rănișă de putrel sote 804
 Rănișă de vitel la cuptor 805
 Rănișă la gatar cu cartofi prăjiți
 802
 Rășol cu suncă 1008
 Rășol cu măruntale 508
 Rășol cu resturi de carne 509
 Rășol cu sos de roșii 510
 Rășol 954
 Rășol cu carne 736
 Rășol cu șvaster la cuptor 298
 Rășol înăbușit cu ardei grași și usturoi
 301
 Rășol prăjit 207
 Rășol umplute cu carne de miel 849
 Rășol umplute cu carne de vacă 850
 Rășol umplute cu ciuperci 205
 Rășol umplute cu orez la cuptor 206
 Rășol umplute cu ouă răscornice și
 măruntale 579
 Rășol umplute cu pește 515
 Rășol umplute cu șvaster 965

Salată de carne tocată 351
 Salată cu ciocolată 1238
 Salată de carne 306
 Salată cu fructe 1237
 Salată cu fructe 1238
 Salată de varză umplute cu carne 352
 Salată cu fructe 1009
 Salată pentru înghețată 1239
 Salată umplute cu fileuri de anșoa 966

S

Salată albaneză 290
 Salată cu piept de păsăre 348
 Salată de andive cu ouă 299
 Salată de andive cu sos de mustar 300
 Salată de ardeie coaptă 301
 Salată de ardei umpluți 302
 Salată de hârtă 303
 Salată de cartofi 304
 Salată de castraveți 305
 Salată de cartofi cu sfeclă 306
 Salată de castraveți 307
 Salată de castraveți cu ouă 309
 Salată de castraveți grecească 304
 Salată de castraveți verzi și roșii 310
 Salată de creier 311
 Salată de cuperă 312
 Salată de conopidă cu crenvurști 313
 Salată de conopidă cu ouă 314
 Salată de conopidă cu răci 315
 Salată de conopidă cu sos vinegretă 316
 Salată de creier 318
 Salată de creier și ouă 319
 Salată de crudități 320
 Salată de dovlecei la grec 321
 Salată de dovlecei tocați 322
 Salată de fasole albă cu sos de anșoa 323
 Salată de fasole albă cu sos vinegretă 325
 Salată de fasole verde cu sos de usturoi 326
 Salată de fasole verde cu sos maioneză 327
 Salată de fileuri de anșoa 328
 Salată de fructe 3158
 Salată de fructe cu fructe 1150

Salată de fructe de iarnă 1166
 Salată de frunze de țelină cu maioneză 317
 Salată de gulii cu maioneză 330
 Salată de icre de grâu 332
 Salată de icre de știucă 331
 Salată de legume variate de iarnă 336
 Salată de legume variate de vară 337
 Salată de marule cu ouă 338
 Salată de micuri de praz marinate 346
 Salată de orez 340
 Salată de orez italienească 343
 Salată de orez cu măsline 339
 Salată de păpădie 344
 Salată de pepene galben 1161
 Salată de praz cu maioneză (pentru iarnă) 345
 Salată de praz cu scrumbie 347
 Salată de raci 351
 Salată de ridichi negre 352
 Salată de roși 353
 Salată de roși umplute cu legume și somon marinat (conservă) 354
 Salată de roși umplute cu salată de castraveți 355
 Salată de roși umplute cu salată rușă 358
 Salată de roși umplute cu țelină cu sos maioneză 356
 Salată de roși umplute cu țelină crudă și sos picant 357
 Salată de roși umplute cu vinete coapte 359
 Salată de scrumbii afumate 361
 Salată de scrumbii sărate I 362
 Salată de scrumbii sărate II 363
 Salată de scrumbii sărate cu castraveți 364
 Salată de scrumbii sărate cu lapți 365
 Salată de sfeclă coaptă cu hrean 370
 Salată de sfeclă crudă 369
 Salată de sparanghel cu maioneză 367
 Salată de sparanghel cu piept de păsăre 368
 Salată de țelină crudă I 375
 Salată de țelină crudă II 376
 Salată de țelină cu maioneză 374
 Salată de țelină fiartă 377
 Salată de țelină fiartă la grec 378
 Salată de țiri 379
 Salată de vară 381
 Salată de varză crudă 383

Salată de varză de Bruxelles cu sos olandez 385
 Salată de varză murată 384
 Salată de varză roșie 386
 Salată de vinete cu ardei copti 390
 Salată grecească 329
 Salată italianescă I 333
 Salată italianescă II 334
 Salată în trei culori 372
 Salată orientală I 341
 Salată orientală II 342
 Salată poloneză de sfeclă 349
 Salată provenențială 350
 Salată rusească 360
 Salată spaniolă 366
 Salată toamnei 371
 Salată țărănească 373
 Salată variată 382
 Salată verde 387
 Salată verde cu măsline și ouă 389
 Salată verde cu smântână 388
 Salată ungurească 380
 Salate verzi cu măduvă pe canapele 807
 Saleuri 1010
 Sardele de casă 651
 Saramură de pește cu mămăliguță 650
 Sarmale de purcel cu varză acru 655
 Sarmale de varză acru cu orez și stafide 210
 Sarmale de varză cu măsline și orez 856
 Sarmale de varză dulce cu orez și ciuperci 209
 Sarmale de varză umplute cu spanac 212
 Sarmale grecești 954
 Sărmăluțe de lăptuci cu creier 303
 Sărmăluțe de ștevie cu orez 213
 Sărmăluțe de urdă în foi de ștevie 211
 Sărmăluțe în foi de viță sau de ștevie 888
 Savarină I 1240
 Savarină II 1241
 Savarină III 1242
 Savarină de gris 1244
 Savarină suedeză 1243
 Scordolea cu pește sărat 651
 Scordolea de nuc 284
 Seaveri cu brânză 1245
 Scrumbii afumate cu sos de smântână 653

Scrumbii de Dunăre la grătar 654
 Scrumbii proaspete cu sos de lapte 888
 Sfeclă cu smântână 214
 Simfonia ouălor 584
 Slănină cu mazăre verde 737
 Sos alb I 242
 Sos alb II 243
 Sos alb III 244
 Sos alb rece 249
 Sos caramel sau sos de zahăr ars 250
 Sos catifelat 251
 Sos cu brânză rasă 248
 Sos de ansoa cald 245
 Sos de ansoa rece 246
 Sos de cacao 1555
 Sos de ciocolată I 1356
 Sos de ciocolată II 1357
 Sos de ciuperci I 252
 Sos de ciuperci II 253
 Sos de hrean crud 257
 Sos de hrean fierț 238
 Sos de iaurt cu muștar 259
 Sos de lămție I 263
 Sos de lămție II 264
 Sos de lămție (pentru dulciuri) 1358
 Sos de mărar alb 247
 Sos de mărar cu roșii 267
 Sos de muștar I 265
 Sos de muștar II 269
 Sos de muștar III 270
 Sos de muștar IV 271
 Sos de pastă de roșii 273
 Sos de raci 656
 Sos de roșii I 275
 Sos de roșii II 276
 Sos de smântână I 280
 Sos de smântână II 281
 Sos de șuncă 262
 Sos de unt 284
 Sos de unt, negru 285
 Sos de ustelean 286
 Sos de usturei 289
 Sos de varșec 1359
 Sos de vin 1360
 Sos delicios 254
 Sos extra 255
 Sos francezesc 256
 Sos imitație Madera 264
 Sos indian 261
 Sos italianesc pentru salate și pește 266
 Sos maioneză 292
 Sos maioneză cu muștar 268

Sos maioneză cu smântână dulce 299
 Sos olandez 272
 Sos pentru vinat I 290
 Sos pentru vinat II 291
 Sos picant 274
 Sos roșu pentru ouă 277
 Sos rusesc I 278
 Sos ruscac II 279
 Sos tartar I 294
 Sos tartar II 295
 Sos tartar III 296
 Sos universal 282
 Sos verde 287
 Sos vinețesc 289
 Sote de legume 221
 Sote de linte 220
 Sote de miel cu ciuperci și sos indian 738
 Sote de miel cu sos indian 967
 Sote de rinichi 809
 Spăchete italienești 511
 Spanac cu smântână 217
 Spanac înăbușit cu cremă de cartofi 215
 Spornac la cuptor 216
 Sparanghel cu pesmet prăjit în unt 218
 Sparanghel cu sos 219
 Spată de vitel umplută 968
 Spumă de căpșuni 1162
 Spumă de ficat 969
 Spumă de grâu 1250
 Spumă de gutui 1163
 Spumă de raci 657
 Stufat de miel 739
 Sufleu caramel 1255
 Sufleu de andive 583
 Sufleu de brinză de vacă 584
 Sufleu de cartofi cu cașcaval 585
 Sufleu de castane 1256
 Sufleu de căpșuni 1254
 Sufleu de ciocolată I 1257
 Sufleu de ciocolată II 1258
 Sufleu de ciuperci 586
 Sufleu de conopidă I 587
 Sufleu de conopidă II 588
 Sufleu de creier 589
 Sufleu de crenvurști 590
 Sufleu de dovlecei 591
 Sufleu de fasole verde 592
 Sufleu de ficat de vitel 593
 Sufleu de legume variate 594
 Sufleu de mazăre 595
 Sufleu de pește cu sos de ciuperci 596
 Sufleu de ptine 1259

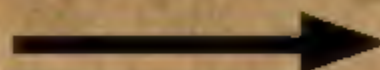
Sufleu de portocale 1260
 Sufleu de praz 597
 Sufleu de prune 1261
 Sufleu de roșii 598
 Sufleu de spanac 599
 Sufleu de sparanghel 600
 Sufleu de șuncă cu ciuperci 601
 Sufleu de varză 602
 Sufleu de vinete 604
 Sufleu de zmeură 1262
 Sufleu (rețeta de bază) 582
 Supă combinată 29
 Supă cremă de cartofi și praz 10
 Supă cremă de conopidă 11
 Supă cremă de dovlecei 13
 Supă cremă de gulii 14
 Supă cremă de mazăre verde cu crutoane 16
 Supă cremă de morcovi 18
 Supă cremă de pește 19
 Supă cremă de praz 20
 Supă cremă de sfeclă 21
 Supă cremă de spanac 22
 Supă cremă de sparanghel 23
 Supă cremă de telină 24
 Supă cremă delicioasă 12
 Supă cu brinză 26
 Supă cu cașcaval 25
 Supă cu roșii conservate 64
 Supă de carne I
 Supă de carne de minzat 50
 Supă de carne cu fasole verde 31
 Supă de cartofi cu cașcaval ras 39
 Supă de cartofi cu morcovi 40
 Supă de cartofi gătită grecește 9
 Supă de ceapă I 28
 Supă de ceapă II 41
 Supă de chimen I 42
 Supă de chimen II 42
 Supă de chimen III 44
 Supă de ciuperci 45
 Supă de ciuperci uscate 46
 Supă de conopidă 47
 Supă de dovleac 48
 Supă de fasole uscată 49
 Supă de fasole verde cu ouă răcoapte 50
 Supă de fasole verde cu smântână și costiță afumată 51
 Supă de ficat 52
 Supă de grâu 53
 Supă de legume 54
 Supă de legume cu zărente 55
 Supă de legume pasate 15

Supă de lăbă a la grec 55
 Supă de mazăre verde 56
 Supă de mazăre verde cu cînăți alb-
 mași 57
 Supă de mazăre, tocată 58
 Supă de măruntaie de raie 59
 Supă de mere 70
 Supă de morcovi pitre cu crutoane 59
 Supă de orzoare 60
 Supă de pașare 5
 Supă de pește mărunț 80
 Supă de pline 34
 Supă de praz cu clăuțe 61
 Supă de raci 76
 Supă de roși 1 62
 Supă de roși 11 63
 Supă de salată verde 65
 Supă de spanac 66
 Supă de suncă afumată 37
 Supă de toamnă 68
 Supă de varză cu crutoane 72
 Supă de verdețuri 72
 Supă de vișine 82
 Supă de vișine vegetariene 83
 Supă de fideluțe de legume 52
 Supă din toată de mazăre 67
 Supă din zeamă de lăbă 38
 Supă fructuoasă 71
 Supă mercurială 79
 Supă rece cu castraveți cruzi 77
 Supă ruscășă rece 81
 Supă tripartită 69
 Supă țărănească 70
 Supă verde 74
 Supă variată 71
 Supă de cîrnavi (minestrone) 75

Sărbătoare 1270
 Sărbătoare 1271
 Sărbătoare de francell 1246
 Sărbătoare de gră 1247
 Sărbătoare de orez 1248
 Sărbătoare vienez 1249
 Sărbătoare de căpșaval și sole de țelină
 970
 Sărbătoare de vacă 974
 Sărbătoare din parner 972
 Sărbătoare de cartofi cu ochiuri 222
 Sărbătoare natur 971
 Sărbătoare polonă 973
 Sărbătoare cu pîncă 974
 Sărbătoare vienez 976
 Sărbătoare plantă 658
 Sărbătoare simplă 659
 Sărbătoare 997

Literele T, U, V
 pe pagina următoare

S



Sărbătoare delicată la cîștină 649
 Sărbătoare de cafea 1263
 Sărbătoare de ciocolată 1264
 Sărbătoare de mere 1266
 Sărbătoare de mere cu cremă de vanilie
 1265
 Sărbătoare de mere cu marmeladă de
 prune 1267
 Sărbătoare de pline și mere 1268
 Sărbătoare rece cu mere 1269

T

Tarta cu ceapa si ochiuri romanesco	514
Tarta cu coacaze	1025
Tarta cu crema de branza	1022
Tarta cu crema si mere	1024
Tarta cu dovleac	515
Tarta cu dovleac (dulce) 1	1031
Tarta cu dovleac (dulce) 2	1032
Tarta cu dulcorata de visine	1037
Tarta cu legume 2	517
Tarta cu legume 1	516
Tarta cu marmelada	1033
Tarta cu mere	1020
Tarta cu mere la mijloc	1023
Tarta cu nuci	1027
Tarta cu orez	513
Tarta cu orez si dovleac	1034
Tarta cu pere 1	1028
Tarta cu pere 2	1029
Tarta cu peste	519
Tarta cu prune	1035
Tarta cu ruschi si legume	520
Tarta cu struguri si nuci	1036
Tarta cu vinet	521
Tarta cu visine	1030
Tarta dulce 1	1251
Tarta dulce 2	1252
Tarte cu branza de oase	512
Tarte cu carne	513
Tartelete cu banane	1021
Tartelete de spanac cu foi de vinet	512
Telina cu carne	749
Telina cu masline	226
Telina cu smantana	227
Telina umpluta cu carne	858
Tocana de berbec 1	740
Tocana de berbec 2	741
Tocana de burta	742
Tocana de ficat	810
Tocana de masline	224
Tocana nationala	743
Tocanita de ciuperci	223
Tocanita de vara cu maruntale de pasare	911
Tocanura cu cartofi si sos de rosii	857
Tort "Dobos"	1299
Tort "Inchiana"	1306
Tort alb	1288
Tort cu albusuri	1289
Tort de alune cu frisca si cafea	1290
Tort de bezea cu crema de cafea	1291
Tort de cacao	1292
Tort de cake	1293
Tort de cagatuni	1294
Tort de ciocolata	1295
Tort de ciocolata umplut cu bezea	1296
Tort de curmale	1297
Tort de fasole 1	1298
Tort de fasole 2	1300
Tort de fructe cu glazura de lamaie	1302
Tort de mandarine	1307
Tort de mere 1	1308

Tort de mere 2

Tort de mere 3	1310
Tort de mere cu nuci	1312
Tort de nuci	1313
Tort de nuci cu frisca 1	1313
Tort de nuci cu frisca 2	1314
Tort de prajituri	1318
Tort din foi de tort din comert	1303
Tort fara oia	1316
Tort fier	1301
Tort fulget	1304
Tort iafin	1305
Tort mexican	1311
Tort parf	1317
Tort pasci	1319
Tort rusesc	1320
Tort singha	1321
Trandafiri	1044
Trandafiri din cartofi	225
Tarta dulce economica	1253
Tustana de burta	744

U

Umplutura de branza de vaca	1045
Umplutura de cacao sau de ciocola	1046
Umplutura de carne	660
Umplutura de ciuperci	662
Umplutura de creier	663
Umplutura de gris	1047
Umplutura de mere	1048
Umplutura de nuci 1	1049
Umplutura de nuci 2	1050
Umplutura de nuci 3	1051
Umplutura de orez	664
Umplutura de peste (pentru clante, blani, rvoale)	665
Umplutura de sunca	663

V

Varza calta	228
Varza creata umpluta	859
Varza cu carne de porc	746
Varza de Bruxelles cu sos tartar	231
Varza de Bruxelles in aluat cu sos de rosii	230
Varza dulce la cuptor	229
Varza nemtesca	232
Varza rosie cu ciuperci	233
Varza umpluta 1	860
Varza umpluta 2	861
Vinete bulgaresti	236
Vinete cu carne	747
Vinete cu sos de rosii	240
Vinete italiene	237
Vinete la cuptor 1	234
Vinete la cuptor 2	235
Vinete prae cu samentana	238
Vinete prae	239
Vinete umplute cu carne 1	862
Vinete umplute cu carne 2	863
Vinete umplute cu ceapa	241
Vitel cu legume	748
Volovan cu ciuperci	1011
Volovan vegetarian	523
Vrabioare la gratar	977